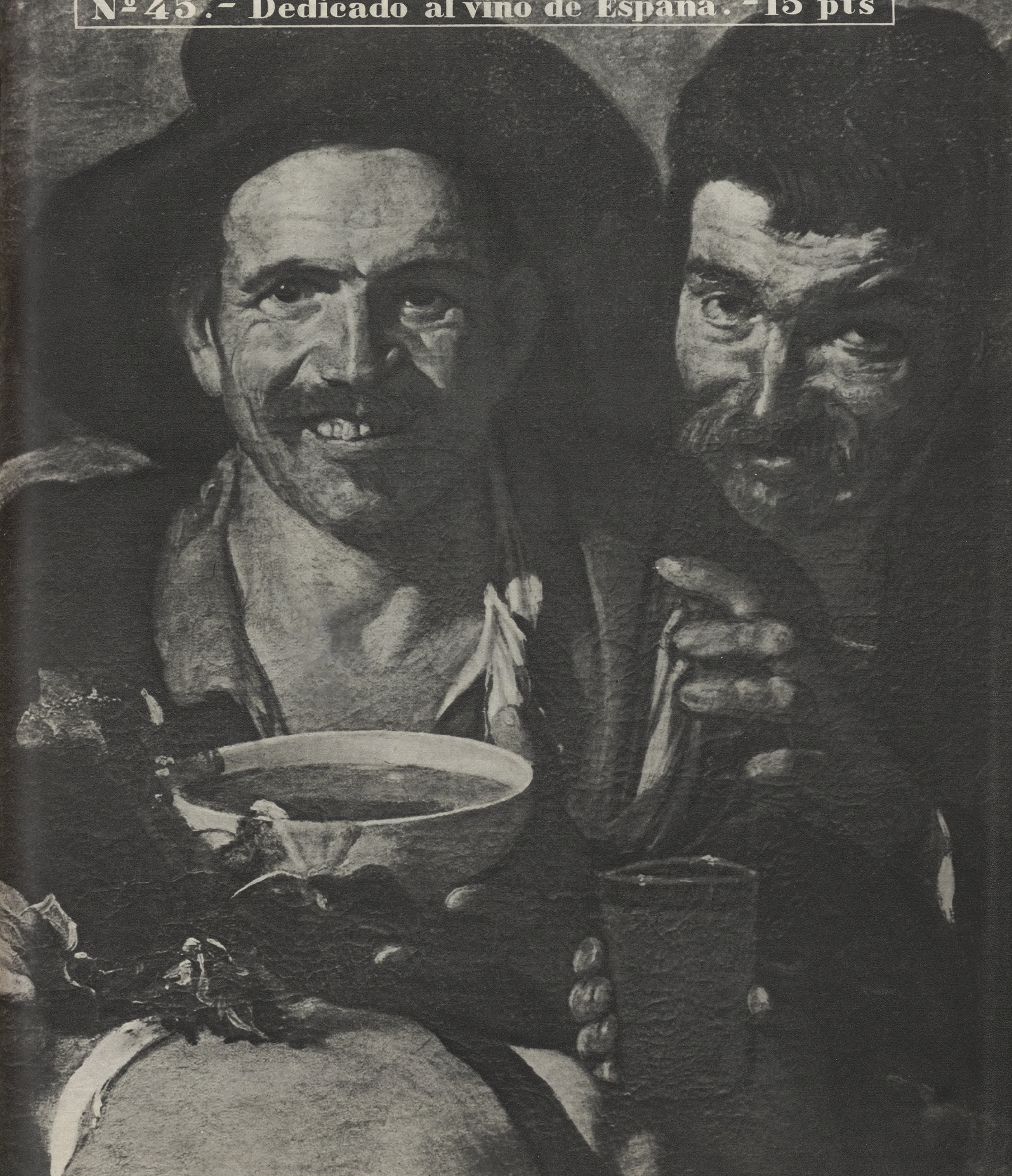
MVNDO HISPÁNICO

Nº 45.- Dedicado al vino de España. -15 pts



Siga mi ejemplo.

No le será suficiente tener ideas si no sabe realizarlas...

No le bastará saberlas realizar si carece de los elementos necesarios...

Una a su gusto personal los conocimientos que le proporciona un buen método de corte...

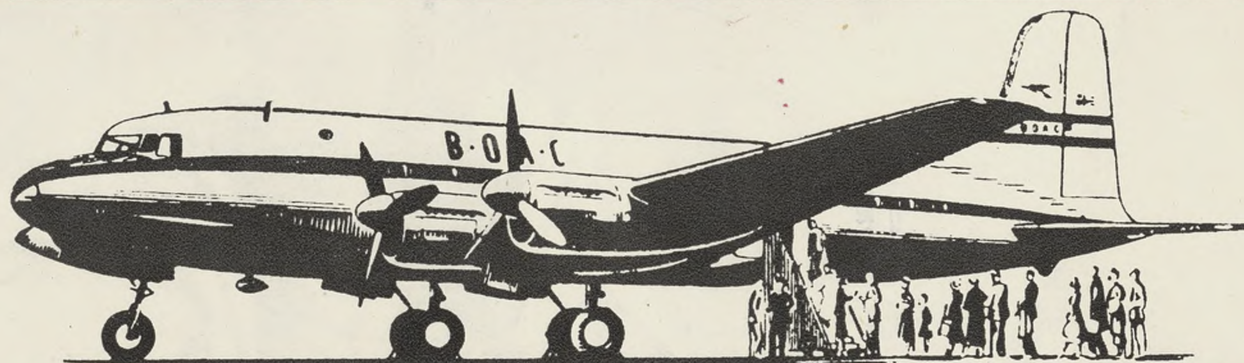
Y para poner en práctica sus proyectos emplee la MAQUINA DE COSER Y BORDAR

ALFA

Método de Corte

ALFA

FABRICAS EN EIBAR Y ZARAUZ · CASA CENTRAL EN EIBAR (ESPAÑA)



ESTE AVION LE ESPERA CADA MARTES Y JUEVES

para llevarle a

Rio de Janeiro *Montevideo* *Buenos Aires* *Santiago*

32 años de experiencias han formado nuestra norma de atender a su seguridad, dotándole de 4 motores MERLIN; al ahorro de su tiempo, con aviones modernos, y a su «comfort», con el acondicionamiento de aire para que pueda sobrepasar los temporales. Pero, ante todo, a la constante resolución de las preocupaciones de cada pasajero que ha de viajar por aire.

con los "Argonaut" Speedbird

PRECIOS desde MADRID		
Río de Janeiro	Ptas.	10.015
Montevideo	»	11.780
Buenos Aires	»	11.950
Santiago de Chile	»	13.900

B. O. A. C. ASEGURA SU BIENESTAR

VUELE POR B·O·A·C



Reserva de Billetes en las principales Agencias de Viajes (sin recargo) o en las oficinas de Líneas Aéreas Británicas. Madrid, Avenida José Antonio 68, teléfono 21 10 60; Barcelona, Av. J. Antonio, 613, tel. 21 64 79

LÍNEAS AÉREAS BRITÁNICAS

MVNDO HISPÁNICO

LA REVISTA DE VEINTITRES PAISES

MEXICO-BUENOS AIRES-MADRID

PRESIDENTE DEL CONSEJO EDITORIAL: ALFREDO SANCHEZ BELLA

DIRECTOR: MANUEL JIMENEZ-QUILEZ

REDACTOR-JEFE: MANUEL SUAREZ-CASO

NUMERO 45 - DICIEMBRE, 1951 - AÑO IV - 15 PESETAS

SUMARIO

Pág.

Colaboración artística por Luis González y Daniel del Solar.

DIRECCION Y REDACCION

AVENIDA DE LOS REYES CATOLICOS - CIUDAD UNIVERSITARIA - TELEFONO 248791 - MADRID

ADMINISTRACION: ALCALA GALIANO, 4 - DIRECCION POSTAL PARA TODOS LOS SERVICIOS: APARTADO DE CORREOS NUMERO 245

EMPRESA DISTRIBUIDORA: EDICIONES IBEROAMERICANAS (E. I. S. A.) PIZARRO, 17 — MADRID

TIPOGRAFÍA Y ENCUADERNACIÓN, MARSIEGA, S. A. (MADRID) - HUECOGRABADO, ARTE (BILBAO) - OFFSET, INDUSTRIA GRÁFICA VALVERDE, S. A. (SAN SEBASTIÁN)



LAUDE DEL VINO Y ELOGIO DE LA SED

POR RAFAEL GARCIA SERRANO

EA, muchachos, aquí estoy otra vez con el elogio del vino y de la necesidad de beber. Sin ser ni más ni menos aficionado que el resto de mis colegas, es sin duda mi vinculación infantil y festiva con las viñas prodigiosas de Olite, la que me ha signado para siempre con este mágico y báquico menester de elogiar el vino y la sed. No caeré jamás—salvo prescripción facultativa, que habría de contribuir muy mucho a mi hoja de servicios para el cielo—en el hipócrita virtuosismo de los del «yo no lo cato». A lo largo de esta hermosa vida que a uno le ha tocado en suerte, menudearon, gracias a Dios, las ocasiones de darle un tiento a la bota, de rondar la plaza de una ciudad cantando la letanía de los bares—en pos del blanco o el tinto—, de explorar las tabernitas que otros descubrieron, y hasta de hacer el Cristóbal Colón de más de una tasca, luego caída de lleno en los peligros de la moda, fiebre atroz cuya gráfica se observa ansiosamente, y cuando la lista de precios obliga a exclamar: «Esto es el delirio», pues vaya, es el delirio, y hay que embarcarse hacia otros parajes vitivinícolas, dejando la perla de nuestro propio descubrimiento a los bárbaros enriquecidos. Pero si no acamparé jamás bajo la triste bandera de los que no saben lo que es bueno, tampoco me dejaré arrastrar por evidentes, aunque disculpables, exageraciones, como la de aquel bendito que se inventó una copla en la que determinaba las condiciones de su entierro. Y el lírico testamento especificaba: «en una bodega, al pie de una cuba, con un ramo de uvas en el paladar». El tío abusón garantizábase así contra posibles desventuras ultraterrenas o bien ponía los chatos para celebrar el visado celeste. El puritanismo de unos y el desenfreno de otros, han colocado la fiesta de beber en trances peliagudos. Yo me acuerdo que antes de nuestra guerra se estrenó una película de propaganda contra el morbo gálico. La película era tan mala como el morbo, pero en cambio entre la publicidad y la curiosidad malsana, los cines estaban siempre rebosantes. Fué en un local de dos reales, creo que en La Coruña, donde un espectador, conmovido, rompió el silencio terrorífico con estas memorables palabras, dignas del mármol: «¡Ah, estáis matando la afición!».

Pues bien, cualquiera de nosotros puede hacer memoria y evocar aquellos enormes cartelones de hace unos veinte o veinticinco años, a través de los cuales las autoridades lanzaban a un mal dibujante contra el tabaco y el vino. Eran los cartelones como de ciego de feria y con finales realmente abrumadores: el fumador moría tísico y el bebedor en pleno «delirium tremens». A uno se le acogotaba el ánimo con tales consecuencias, y para sacarse el susto del cuerpo no tenía más remedio que vencer su timidez, entrar en una tasca cercana al Instituto y solicitar un «medio», vaso bajete y culón, de cristal gordo y seguro, pero relleno de vino de Artajona, que es colorado y da mucho valor. Protestábamos así contra la estética deplorable de los cartelones y más que nada contra la injusticia de culpar al vino de tales desórdenes físicos y morales. Ya entonces—sin haber llegado a Psicología y Lógica, cuarto curso—intuíamos que la raíz del mal está en el hombre, no en la vid, y que el vino es bueno y el hombre, frecuentemente, malo; malo como bebedor y como otras muchas cosas. ¿Por qué las autoridades no ponían pasquines contra la gula, la lujuria, la ira o la mala educación, que es un pecado capitalísimo? Jamás debe decirse: «Fulano tiene mal vino», si no: «¡Qué mal Fulano tiene el Valdepeñas!» ¿Estamos?

Quizás fuese bueno organizar cursillos de bebedores. Adiestrar a las jóvenes generaciones en el gozo antiguo y delicioso de la mesura. Nuestro tiempo—bendito sea—corre que se las pela. Todo va de prisa, sin sosiego, y estaría feo que yo, que me tengo por muy de mi tiempo, me pusiese ahora a protestar de la velocidad y del ritmo de los años en que vivimos. Hay que tomar las cosas como vienen, hacerles frente y torearlas, no digamos a cuerpo limpio, pero sí con un buen capote y con la mayor gracia torera de que cada uno disponga. Cierto que el mundo parece estar tan poblado de borrachos que muchos de los que lo rigen obran en plena embriaguez irresponsable. Pero a otros vinos debe atribuirse esta falta y no a los de nuestro tema, y mucho menos, en cualquiera de los sentidos, a los vinos de España. Hay dos cosas por las que ya he abogado más de una vez: la enseñanza del buen beber y la enseñanza del mus. Con tales artes al alcance de todas las fortunas, otra sería la suerte universal, y de venir mal dadas, nadie con alma más entera y hermosa que un musista—todo musista es bebedor ponderado, paciente y sereno—para acoger el mudable azar, el bien o el mal, con un gesto viril y dominador. Se explicaría en los cursillos todo lo referente a los diversos modos y maneras de beber, desde el porrón a la bota, pasando por el chiquiteo y por el complicado y maravilloso protocolo de los jerezanos, que vaya lo bien organizado que tienen aquello de saberse los vinos y las horas, las marcas y los tipos, las cortesías y los brindis. Para el amor, para la alegría, para la guerra y para la pena, nada como el vino. Los duelos, con vino son menos; y si en las mesas de la diplomacia internacional dispusieran de un buen bodeguero, otro gallo cantara a estas paces que más bien son guerras. Las paces de hoy, esas furcias, serían menos también con un buen vino a la hora de firmar.

Contra la opinión de algunos tratadistas, el vino es bueno para el amor, y no se hace necesario repetir que bebido con calma y oportunidad. El Arcipreste, que era un pirandón, aconsejaba: «Si amar quieres dueñas, el vyno non te cala», pero no hay que hacer demasiado caso. Para la alegría, el vino es indispensable, aunque no la alegría misma, como aseguran los empedernidos bebedores; a lo sumo, la alegría, el vino y el hombre, tienen entre sí la misma relación del coche, el motor y la gasolina. El motor está en el coche, pero sin gasolina no anda.

Lo de ahogar las penas con vino no se dice más que en algunos terceros actos de comedias malas, en determinados tangos y en «Marina», que es el mayor castigo caído sobre esta milenaria y espléndida Patria. A mí me llevaron a oír «Marina» hace muchísimos años; me acordaré mientras viva. Aquel día daban en el cine el último episodio de una serie de Eddie Polo, simpático caballero al que dejé el domingo anterior en graves apuros; quieras que no, fuí a oír «Marina», con el objeto de educar mi sentido musical. Salvo el momento en que un señor llega en barca cantando no sé qué, todo me pareció malísimo. Desde entonces se me atraganta el género lírico y una de las mayores alegrías de mi vida es su indudable decadencia, prueba de que los buenos gustos españoles han progresado en estos últimos años, afinándose hasta extremos que nadie podría soñar. (En evitación de malos entendidos, diré que el género chico, en cambio, me parece digno de figurar entre los mejores vinos españoles, porque tiene la frescura, el color, la gracia y el paladar de un clarete riojano). En cuanto a la utilidad del vino en la guerra, supongo que no habrá nada que decir. Ahí está la bota de las Brigadas de Navarra, por ejemplo; el brindis católico de los Tercios; el zaque de los guerrilleros y algo tan importante como esto: la Infantería española, vaya usted a saber por qué nació a la universal fama, con una táctica novísima y un coraje antiguo, sobre el viñedo de Barletta. Copla de soldados es aquella que comenzó a bullir entre arrieros. La vara y el carro son lo de menos. Lo de más es la carretera—ese camino que nuestra tropa siempre tiene en vanguardia, nunca a popa—y la fanfarronada sobre las ventas y las mozas. «No hay venta en que no me pare, ni moza que no me quiera». Ya está bien: cualquiera podría apuntarse a eso.

Las exageraciones de algunos escritores han hecho mucho daño al vino. El delirante Hemingway pasea a sus personajes novelescos por un mundo absolutamente cogorza. Pero cualquiera que examine con objetividad esta ola literaria de embriaguez, se dará cuenta de que es el «whisky» el culpable, y no la gentil vinacha. Personalmente nada tengo contra el «whisky»; es más, le soy devoto y seguro servidor siempre que se pone a mi alcance, lo cual no ocurre con demasiada frecuencia, y bien que lo lamento; pero aun respetando, como es debido, a semejante y grandioso artilugio químico, la lealtad obliga a decir que como el vino no hay nada; ni en bondad, ni en paladar, ni en compañía. Ray Milland, aquel muchacho que en «Días sin huella» se ponía de «wiskhy» como «le petite enfant de l'esquilateur»—que dicen los castizos— entró de lleno en el «delirium tremens» escoltado por murciélagos y otras aves poco aprovechables culinariamente hablando, porque el «whisky» nada tiene que ver con lo elemental, lo lógico, lo natural: con la tierra y con Dios. Tan malo es, seguramente, el «delirium» agarrado en torno a unas botellas escocesas como alrededor de unas frascas españolas, pero en todo caso me atrevería a pronosticar que las alucinaciones del enfermo nacional no se verían ilustradas con murciélagos, sino con codornices, pavos o pajaritos fritos, pulpos gigantescos, aunque a la romana, y lagos de riñoncillos, almejas a la marinera y otras menudencias. Y entre un murciélago y todo esto, hay un abismo. Cuando el pobre Ray Milland andaba en sus trotes desesperados yo propuse públicamente regalarle una bota de vino de España y sacarle de líos. Por entonces apunté también la idea de colonizar al mundo con Perico Chicote de capitán general, porque nada tiene que ver su condición de barman—especie de farmacéutico de licores—con su instintivo doctorado en vinos, varias veces revalidado en la universidad vitivinícola. Pero no me hicieron caso y así va todo por ahí.

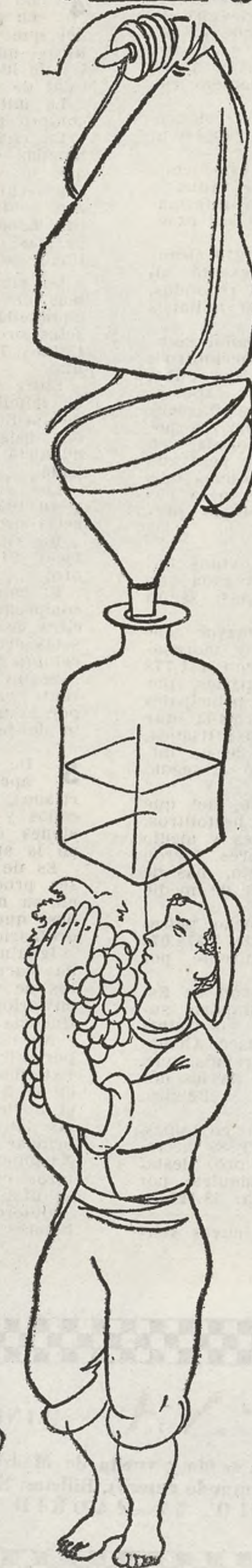
Con el permiso de ustedes yo saludo desde aquí al clásico aloque, que sabe a soneto, y al tintillo, que es como si una chica pálida y guapa se ruborizase; y al amontillado, que es dorado y antiguo como una buena prosapia, y al de agujas, que se tira a la garganta como un mastín; y al soez peleón, que es el vino de la chulería, pero también el del Dos de Mayo; y al clarete señorial, hidalgo y ceremonioso, que es como una venta transformada en castillo; al barbera y al arropado, al pardillo, al de una oreja, al de lágrima, al atabernado, al de dos orejas—que es fuerte y bueno, mientras que el de una es delicado y generoso—, al de yema, al albillo, al abocado, al cubierto, al específico tintorro, al moscatel y a otros muchos que siento no recordar y aún más no haber catado. La simple enumeración invita a poseer un gaznate enciclopédico, capaz de saberlo todo.

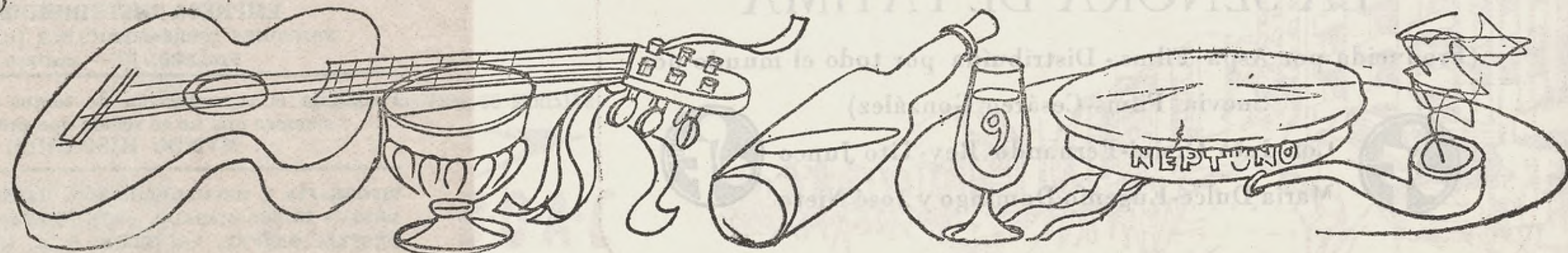
Saludo, pues, al vino de España, al cual resumiera José Antonio, por razones métricas y muy de la época—era en 1926 y se cantaba mucho lo del vino de Jerez y el vinillo de La Rioja—en dos endecasílabos de un soneto que improvisó en el álbum del Mesón del Segoviano, y en el que hacía, con aire jocundo y fácil estilo, el elogio de la sana comida española. Al llegar al capítulo de bebidas, José Antonio resumió:

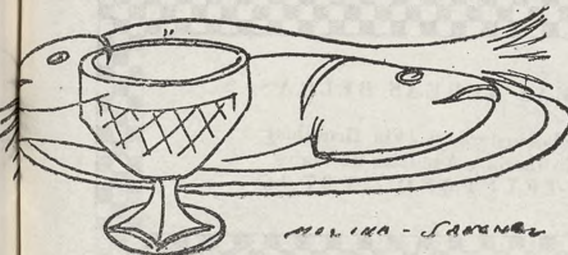
«¡Oh viña castellana y andaluza
de vinos bulliciosos y viriles!»

Bullicioso y viril es el vino de España; que Dios nos lo conserve y nos dé discreción en la bebida, sin dejar por eso de aumentarnos las ganas de beber. Amén.

(ILUSTRACION DE MOLINA SANCHEZ)



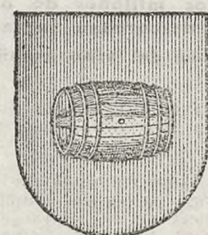




Heráldica Hispanoamericana

LA HERALDICA Y LA VID

POR DALMIRO DE LA VALGOMA



EN buen concierto, plumas de erudición distinta traerán al número actual de MVNDO HISPANICO un extenso comentario sobre el Vino en España, referido tanto a la riqueza que su explotación reporta a nuestro país, como a la temática literaria en torno a la planta, antigua como el mundo mismo.

Serán aquí, pues, desde «Los denuestos del agua y del vino», lejanos y anónimos, con muy medievales ecos, hasta las loas a la taberna, del clérigo Medina—su «vinillo haloque», del que «vale un florín cada gota»—, pasando por los epigramas de Salas Barbadillo, de alguaciles alguacilados con el soborno de tal cual fuerte caldo.

Por algo Dios permitió a lo extendido de nuestra íntima geografía, sobre llanuras, montes y colinas, que el verde suave de la vides, fundido con rayos de sol, otorgase a España, en la madurez de la uva, ese zumo feliz y plural, fácil a las anacreónticas de Villegas, sin duda evocadas también en alguna crónica literaria del actual número de esta revista.

La Heráldica, cuyos medios expresivos son dilatadísimos, apela primordialmente al simbolismo, como fórmula de la idea moral que encierra—pálpito esencial—en su bello corazón, de piezas y de cuarteles. Pero otras veces decae de su elevada representación simbólica para ser mera cifra «parlante»; y ahí están, en nuestros españolísimos armoriales, una serie de blasones, atributo de diversos linajes hispanos, con sus «vides» y sus «sarmientos», para aconsejar una leve referencia a ellos en esta página de hoy, redactada precisamente en horas de otoño, renovadoras de líricas vigencias al buen verso del soneto aquel de Argensola, hablando de cómo «llevó tras sí los pámpanos, octubre»...

El recipiente de madera, con sus duelas y ferrados aros, que contiene el vino; la vid y su fruto, y el sarmiento, son las figuras más frecuentes de esa heráldica llamada «parlante», para blasonar apellidos cuya grafía puede hallar un exacto o cercano trasunto plástico en cualquiera de tales representaciones heráldicas. Son, con preferencia, linajes catalanes o baleares: No en vano—diríase—la vid entró en España de manos fenicias por aguas del Mediterráneo.

Así, los nobles Boteller—tortosinos—, caballeros de Santiago y de Montesa, trayendo al elemental escudo de gules un barril de oro, circulado de sable (negro), lo propio que los Boter—cambiando sus esmaltes—, «ciudadanos honrados» de Barcelona. O los de Cubas, con escudo partido: 1.º Una cuba de gules de oro; 2.º, de plata dos sierpes de sinople afrontadas y enlazadas. Elevados a Marqueses de su apellido por la Reina Regente, y a la Grandeza de España por merced de nuestro último Soberano.

Estas mismas empresas, con leves variantes, traen unos Cubells, catalanes: De azur, una cuba de plata, surmontada de corona de oro. Otros, de gules, tres cubas de plata. Alguna estirpe mediterránea—la de Avinyó—se timbra de escudo de oro y cinco racimos de sinople, mientras los Vinyola, catalanes igualmente, traen de gules tres fajas de oro, cargadas cada una de tres hojas de vid de su color.

Los Mayol raza mallorquina de buenos marinos, traen de oro un brazo vestido de azur, moviente del flanco siniestro, teniendo en la mano un racimo de uvas de su color y las hojas de sinople.

Suizos de origen los Rotten, pero españolizados desde el mariscal don Antonio de Roten—familia entroncada con la marquesa de Campo Franco—, se blasonan de escudo partido de azur y gules por un palo de plata, cargado de una vid de su color, con sus hojas y fruto, trayendo en la primera partición y en jefe una estrella de oro, y en el segundo cuartel otro lucero del mismo metal en punta.

El apellido Morer, catalán, trae escudo medio partido y cortado: 1.º De oro, un moral de sinople, arrancado; 2.º, de gules, un nogal de sinople, arrancado; 3.º, una cepa frondosa, terrazada y frutada de gules. Expresivo quizá del apellido y del medio físico en que nacía con esa flora de la vid y el nogal.

Los Vita, de Tudela, traen por armas escudo cuartelado: 1.º y 4.º De oro «con una parra y su fruto de uva. 2.º y 3.º Encarnado con tres peces, el qual escudo está en el frontispicio de la Casa principal de los Vita», según cuentan probanzas de algún marino de la Real Armada entroncado con la misma.

Los antiguos Condes de Fogonella—Asprer por su linaje—tímbranse de escudo de oro, un árbol seco («aspre» en idioma catalán), de sinople, terrazado, enroscado de una vid del mismo color.

Ciertos Vinyals, de Cataluña también, tienen como blasón escudo de oro, el león rampante de gules, armado de sable; por orla, un sarmiento de sinople, cargado de pámpanos. Aquí, junto al arcano simbolismo de la figura natural aludida, esa expresiva remembranza del apellido—el sarmiento—completa grácilmente su heráldica cifra.

De parejo arbitrio válese igualmente una familia palentina, del apellido de Sarmiento, cuyas armas lucen en la capilla de la iglesia de San Francisco. Escudo cuartelado: 1.º y 4.º De gules, nueve bezantes de oro; 2.º y 3.º De plata, un sarmiento florido de pámpanos.

En la vinícola Galicia, terminando, cierta línea de los Sarmiento, la de don José Sarmiento de Valladares, del hábito de Santiago y capitán general de Nueva España, Duque de Atrisco por merced del Rey Don Felipe V, trae escudo cuartelado: 1.º Jaquelado de oro y azur (Valladares). 2.º De oro, cruz flordelisada de gules; 3.º De plata, un sarmiento de sinople y 4.º. De gules, trece roeles de oro, que son las armas primitivas de los Sarmiento.

(Sarmiento y Galicia. Alguien, ligado al apellido, dejando ahí la más singular prenda de su íntimo llanto de viudo. Es el magnífico Don Gómez Pérez de las Mariñas, solicitando del Ayuntamiento de Vivero—años de 1563—autorización para introducir en su señoril concejo tres pipas de vino de Orense o de Rivadavia—nada menos—, con que contribuir a la celebración de las honras fúnebres por su esposa, doña María Sarmiento de Rivadeneyra, permiso que se le otorgó, condicionado a que no se vendieran aquéllas y fuesen, sólo, las señaladas.) (Pasa a la pagina siguiente.)

HERALDICA HISPANOAMERICANA

(Viene de la página anterior.)

También la fábula viene aquí, entrañada con el tema—del vino—a explicar el origen de algún blasón, en la cifra de unas copas. Son las armas del linaje vizcaíno de Otañez, integradas de escudo de azur, cinco copas de oro, en palo, la del medio puesta boca abajo sobre un plato; bordura de plata, cargada de cinco panelas de sinople. Tradición, habladora de contienda entre dos familias originarias del valle común, dirimida por sus jefes, retándose a beber vino, en áurea copa, duelo que fué presenciado por cinco parientes del vencedor, quien, en recuerdo del triunfo logrado, aún hubo de apurar, caído su contrincante, cinco copas más del mismo vino, en homenaje a los referidos testigos, pintando por todo ello, como definitivas armas heráldicas suyas, las copas a que se alude.

Fuera ya de lo estrictamente heráldico, cabe completar estas ligeras glosas, con una fugaz evocación de algunos hidalgos linajes españoles consagrados a la vinicultura, cuyos blasones lúcense en los envases de sus diversos caldos, de señalada prestancia.

Citados al azar de la memoria, queden aquí, pues, los Domecq, cuya exótica nobleza halla su calificación en España, allá en Jaca y por los años de 1686, en un don Juan Bautista Domecq; y se hace más ostensible, con la roja cruz de Calatrava de don Pedro Domecq, de apellido después ligado al Marquesado de Domecq D'Usquain, título conferido por S. M. el Rey don Alfonso XIII, y con el Vizcondado de Almocaden, merced del propio soberano.

Y los Osborne, y los Riscal. Estos Grandes de España, por concesión del último monarca, unida al título de la familia—oriunda de Güeñes—, otorgado al santiaguista don Baltasar Hurtado de Amézaga, teniente general de los reales ejércitos.

También, los de Albear, andaluces, caballeros del hábito de Santiago, descendientes del famoso brigadier de la Real Armada don Diego de Albear Ponce de León, y Condes de la Cortina, con sus bodegas de Montilla.

Y los López de Haro, riojanos, de viejísima alcurnia. Y los Larios y los Mudela, exaltados a Marqueses de sus apellidos, por sendos Reales Despachos de Doña Isabel II y de su augusto nieto, respectivamente.

Con ellos, los Murrieta, Marqueses por merced de Don Amadeo I, y los Real Tesoro—Jácome de apellido, flamenco—, bien calificados en nuestras militares Ordenes, y con la citada dignidad marquesal y la de Tablantes.

Asimismo, los Mérito, Marqueses de esta denominación por Su Majestad la Reina Doña Isabel II; grandes de España por su otro título de Marqueses de Valparaíso, cuyo apellido López de Carrizosa se prestigió de nuevo con la dignidad marquesal de Mochales, creación de Don Alfonso XIII.

Junto a éstos, nada menos que un infante de España, Su Alteza Real el Serenísimo Señor Don Alfonso de Orleans y de Borbón, brillante general del Ejército del Aire y magnífico agricultor-cosechero, en Sanlúcar de Barrameda, donde radican sus conocidas fincas.

Y, por último, el XIII Marqués de Figueroa—Don Juan Gil-Armada—, exacto señor de sus espléndidas mansiones patricias, allá en su Galicia nativa y solar; las de Cambados y de Fefiñanes, que da nombre a sus buenas bodegas.

* * *

Linajes—todos—fieles a la tierra, en uno de sus más nobles cultivos. Y los escudos aquellos, asumiendo, sin pretenderlo quizá, un sentido virgiliano, inefables sugestiones campesinas—sus racimos y sus pámpanos—, con gusto al tradicional meollo de nuestras españolas hidalguías: «Masías», «caseríos» y «pazos», tantas veces solariegamente erguidas al borde de verdes laderas, de cuya apretada siembra de uva vendímianse los más varios y próceres caldos de España, a cuyo canto—y cuento—aplica este número de nuestra revista la devoción de sus plumas.

...«El romanz es leído, datnos del vino...»

71 NACIONES TIENEN LA SUERTE DE BEBER VINO ESPAÑOL

POR ARTURO PEREZ CAMARERO

1) Las viñas de España producen la décima parte de la cosecha mundial.

2) Volumen y valor de los envíos de vino en pipas.

3) Siete millones y medio de botellas de coñac, licores, alcoholes y vermuts.

4) Más de dos millones de botellas de vino español se descorchan fuera de España.

5) Universalidad del vino español.

1 España ocupa el tercer lugar entre los países vitivinícolas, y su producción de vino anual es aproximadamente la décima parte de la que se obtiene en todo el planeta.

España exporta sus vinos hasta los más apartados lugares de las cinco partes del mundo. No es una novedad la preferencia de los extranjeros por el llamado "Sol de España". Estrabón da noticia de las grandes cantidades de vino que la Turdetania enviaba a Roma, y Columela dice que la abundancia de los viñedos de la Bética suplía la escasez de la cosecha de la metrópoli. Numerosos textos comprueban que el delicioso *enomele,* o vino enomelado, que los celtíberos preparaban ya cinco siglos antes de Jesucristo, aprovisionaba las mesas de Augusto y de la nobleza romana.

Actualmente son setenta y una naciones o colonias importantes las que, en mayor o menor proporción, consumen vinos de España.

No existe una estadística concreta sobre este tema. Entresacando datos de múltiples rúbricas del Anuario del Comercio Exterior, podemos ofrecer una información periodístico-estadística que, sin dejar de ser exacta, acaso no sea completa.

La exportación total en el pasado año de 1950 alcanzó la suma de 649.648 hectolitros y representó un valor de 60.621.125 pesetas oro; en números redondos, sesenta y cinco millones de litros y sesenta millones y medio de pesetas oro.

El país que mayor cantidad de vino español compra es Suiza, al que enviamos 193.042 hectolitros; le siguen Gran Bretaña, con 124.578 hectolitros, y Cuba, con 59.949. Mas en cuanto al importe de las exportaciones, el orden es distinto. Los de Gran Bretaña ocupan el primer puesto, con un valor de 16.932.726 pesetas oro; los de Cuba el segundo, valoradas en 10.817.179, y los de Suiza el tercero, que, a pesar de su mayor cuantía, sólo sumaron 5.275.815 pesetas oro, por corresponder en gran parte a vino de mesa común, de menor precio que los vinos generosos preferentemente adquiridos por Gran Bretaña.

2 La exportación de vinos se divide en vinos enviados en pipas y vinos embotellados, y cada uno de estos conjuntos se subdividen en grupos, según las clases.

En cuanto a los exportados en pipas, la mayor cantidad corresponde a los vinos amontillados y olorosos de Jerez, que en el citado año 1950 sumaron 141.778 hectolitros, remitidos a más de cuarenta países, por valor de 20 millones de pesetas oro. Los principales compradores de estas clases fueron Gran Bretaña, que importó por valor de 15 millones de pesetas; Irlanda, y los Estados Unidos de América, con más de un millón cada uno, y Holanda, que se aproximó al medio millón.

Sigue en cantidad el vino tinto ordinario, del que se expidieron a veintitrés países 176.043 hectolitros, en pipas, con un valor total de seis millones y medio de pesetas oro. Los principales consumidores fueron Suiza, que pagó más de dos millones; Egipto, más de uno, y Francia, Marruecos y el Brasil, más de medio millón cada uno.

El vino blanco común enviado a dieciocho países sumó 120.642 hectolitros, con un importe de 3.975.074 pesetas oro, y Suiza fué su principal adquirente, por valor de más de dos millones de pesetas.

De vinos de Málaga y sus similares salieron de España en pipas 78.862 hectolitros, con un importe superior a seis millones de pesetas oro, y de los treinta y dos países compradores de ellos se destacó Alemania, que pagó casi millón y medio; Gran Bretaña, que, con menor volumen de compra, pagó cerca de los dos millones; Suiza, con 757.000 pesetas oro, y Bélgica, con casi medio millón.

De otros vinos generosos se exportaron en pipas, con destino a más de veinticinco países, 13.889 hectolitros, por una suma de 671.009 pesetas oro, destacándose en las compras Alemania, que adquirió por valor de 283.497 pesetas oro; Gran Bretaña, 58.124, y Dinamarca, 47.837.

Aparte de las mistelas, blancas y tintas, cuyas ventas al extranjero no pasaron de 13.590 pesetas oro, los restantes vinos exportados en pipas a seis países sumaron 1.017 hectolitros y 146.011 pesetas oro, con Brasil e Irlanda como destacados compradores.

3 Es también considerable la venta de coñac, licores y aguardientes al extranjero. De coñac y *brandy* jerezano se exportaron 51.021 hectolitros, valorados en 10.754.472 pesetas oro. Aunque se envían a cuarenta países, Cuba absorbió cerca de las dos terceras partes, y del resto de los compradores se destacaron Suecia, Argentina y Estados Unidos.

De licores y aguardientes compuestos se enviaron 2.715 hectolitros, por más de un millón de pesetas oro, de los que casi la mitad consumió Cuba, y el resto entre otros diecinueve países.

Los licores y aguardientes simples sólo registraron 95 hectolitros, con un total de 40.690 pesetas oro.

Nueve países compraron vermuts a España, hasta sumar 1.096 hectolitros y 316,540 pesetas oro. Sus principales puntos de destino fueron la Zona Internacional de Marruecos e Islandia.

El número de botellas de estos cuatro grupos no sumaría menos de siete millones y medio.

4 En la exportación de vinos embotellados figura en primer lugar el vino tinto ordinario, de mesa, del que se enviaron a cuarenta países 20.566 hectolitros—unos dos millones y medios de botellas entre las de litro y las de tres cuartos de litro—, por valor total de 3.305.424 pesetas oro.

La mitad de estos envíos los recibió Cuba; Brasil compró 6.508 hectolitros, y Venezuela, 388.

En cuanto al coste, el primer lugar lo ocupan las botellas de amontillados y dorados de jerez, de los que se vendieron 17.229 hectolitros embotellados, que representan 4.034.617 pesetas oro. Estos envíos alcanzan a más de setenta países, entre los que se destacan Estados Unidos, con 5.870 hectolitros y 1.225.567 pesetas oro; Cuba y Suecia, con más de 1.600 hectolitros cada uno, y la Argentina, con 1.208.

De vinos de Málaga y sus similares se enviaron a más de cuarenta países un total de 4.252 hictolitros embotellados, por valor de cerca de un millón de pesetas oro. Cuba compró 1.453 hectolitros; los Estados Unidos 778, y Brasil y Puerto Rico más de 400 cada uno.

Entre los demás vinos generosos que se enviaron en botellas sumaron 2.328 hectolitros y valieron más de medio millón de pesetas oro. Entre los treinta y dos países compradores se destacaron el Brasil, que adquirió aproximadamente la mitad; Venezuela y Canadá.

Los vinos espumosos se enviaron a veinte países, y en 1950 su exportación fué de 595 hectolitros y pesetas oro 216.415.

De vino blanco común embotellado sólo se exportaron 212 hectolitros, por la suma de 40.235 pesetas oro.

El conjunto de los restantes vinos embotellados no comprendidos en los anteriores grupos representó la cifra de 1,470 hectolitros, con un valor de 278.759 pesetas oro, y fué su principal importador el Brasil, que compró 992 hectolitros.

Según estos datos, y teniendo en cuenta la diferente cabida de los envases, puede calcularse que, por lo menos, salieron de España dos millones y cuarto de botellas de vino.

5 De los setenta y un países que beben en cantidad apreciable vinos de España, veintiséis son americanos, diecisiete europeos, siete asiáticos, siete africanos y cuatro de Oceanía, sin contar nuestras posesiones del Africa Occidental que no están incluídos en la anterior información.

Es de notar que Francia e Italia, los primeros países productores de vinos, importan vinos españoles, en su mayor parte para mejorar los propios. Recuérdese que entre las naciones importadoras de vino tinto ordinario de mesa figura Francia en tercer lugar.

Igualmente es significativo que la Zona Internacional de Marruecos figure entre los principales compradores de varias clases de nuestros vinos, sin duda para enviarlos a otros puntos, no obstante la marcada influencia en ella del mercado francés.

No exageramos, pues, cuando, tratando de este importante tema, resumimos: "Desde Hong-Kong, en el Extremo Oriente, hasta veintiséis países americanos, en el Occidente, y desde Islandia, Canadá y Suecia, en el norte, hasta el Africa Austral, en el sur, en todas las latitudes puede el español ausente de su patria brindar por ella con unas copas de vino de sus vides. Naciones tan lejanas o pueblos tan exóticos para nosotros como Australia, Nueva Zelanda, Aden y el Irak se ufanan en ofrecer en sus hoteles nuestros vinos".

Quiera Dios que por todas las razas y en todos los lugares se empleen para brindar por la paz del mundo.





D. JUAN DE AUSTRIA

CASCO Y ESPADA DE D. JUAN DE AUSTRIA

El Imperio Turco se extendía por el Mediterráneo, asolando las costas y sembrando por doquier el terror de la Media Luna.

De todas las potencias cristianas de la cuenca oriental sólo Venecia se había mantenido fuera del peligro.

Pero el 1 de Agosto de 1.570, la Flota Turca, mordía las playas de Chipre, y con ello, Venecia perdía su posesión.

Toda la civilización cristiana estaba en peligro. Nada ni nadie impedía el avance impetuoso y feroz del poder otomano.

Lleno de angustia el senado de Venecia, clamó auxilio a todas las potencias de Occidente. Pero sólo España y el Papado, cargarían sobre sí la responsabilidad de la lucha, pues ninguna otra nación, estaba en condiciones de prestar una ayuda eficaz.

Gracias a la tenaz labor del venerable Papa Pío V, se formó la Liga Santa, poniéndose de común acuerdo, españoles y venecianos. Don Juan de Austria, el más representativo de los caballeros españoles de su época, fué elegido para el mando supremo de la Flota, que debía detener el avance diabólico de los turcos.

LA MAS ALTA OCASION QUE VIERON LOS SIGLOS



ABORDAJE DE LA CAPITANA POR LOS TURCOS

Las proas de las naves surgen del humo de la pólvora, y se aproximan tanto unas a otras, que cada hombre, ve la cara de su enemigo. Al frente de su escuadra Don Juan busca la galera de Alí-Bajá, y entran al abordaje. Las dos embarcaciones parecen una, cuya cubierta fuese un campo de muerte. Voces de triunfo y de dolor se mezclan, chocar de espadas, escudos, y cimitarras, disparos de arcabuz, mástiles que caen, aplastando cuerpos, y levantando montañas de agua, todo resuena a un tiempo con música macabra, en espántosa confusión.

Los turcos han penetrado en la capitana. Don Juan, tiene que defenderse con su espada, como un soldado más. Por un momento, da la sensación de que todo está perdido. Por cada turco que cae, parece que surgen cuatro.

Uluch-Alí el corsario, mientras tanto, observa a las naves de Juan Andrea Doria, el marino más experto del Mediterráneo pero que un error suyo le había dejado apartado del combate. Aprovechando la situación el corsario se lanza sobre las naves cristianas, indefensas y menores en número.

LA MAS ALTA OCASION QUE VIERON LOS SIGLOS



MUERTE DE ALI BAJA

Cuando los turcos creen haberse apoderado de la nave capitana de Don Juan, llegan en su socorro Marco Antonio Colonna y luego el Marqués de Santa Cruz. Los españoles caen como un torrente en la galera de Alí-Bajá, y en breves momentos se hacen dueños de la situación. Alí-Bajá cae muerto por una espada toledana. La Media Luna era sustituida por el estandarte de la Liga. Todos entonces lanzaron al aire el grito de ¡Victoria!.

Pero aún la batalla no había terminado. La Capitana de Malta y otras naves cristianas, estaban envueltas por Uluch-Alí, a causa del descuido de Doria. La mortandad es horrible, en la capitana sólo quedan con vida tres hombres.

Antes que Doria quisiera rectificar, acudiendo con presteza, ya Don Juan de Austria y el Marqués de Santa Cruz se lanzan sobre las aguas donde todo el éxito de la jornada estaba en peligro. Entonces Uluch-Alí, emprende veloz la retirada, huyendo hacia el Canal de Santa María. Don Alvaro de Bazán quiere seguirles, pero las galeras turcas que son más rápidas se pierden en la lejanía.

LA MAS ALTA OCASION QUE VIERON LOS SIGLOS





CRISTO Y ESTANDARTES DE LEPANTO

MEDALLA CONMEMORATIVA

Ya sólo quedaban unas pocas galeras turcas, a punto de zozobrar. La batalla se había ganado en 7 de Octubre de 1.571, una de las fechas más grandiosas de la historia universal, escritas con sangre española. La civilización de Occidente se había salvado ¡Victoria!.

En la galera Marquesa, antes de comenzar la batalla, un soldado desconocido, consumido por la fiebre, fué mandado por su Capitán, retirarse de cubierta. Negándose a cumplir tal orden, contestó que —más prefería pelear en servicio de Dios y su rey y morir por ello, que no bajarse so cubierta y salvar la vida—. Algo vió en él su Capitán, que a pesar del fuego que ardía en sus ojos y de no poderse casi sostener, accedió a su demanda, dándole el mando de un puñado de hombres, con el que luego, realizó prodigios de valor, siendo herido en un brazo. Aquel soldado era Miguel de Cervantes Saavedra, que calificó la batalla como "la más alta ocasión que vieron los siglos".

LA MAS ALTA OCASION QUE VIERON LOS SIGLOS


LEPANTO
GONZALEZ BYASS
XEREZ
La Casa González Byass, de Jerez de la Frontera, lanza a todos los mercados del mundo, una nueva marca, obtenida de una esmeradísima selección de sus más viejas soleras, denominada LEPANTO.
Brandy, que será orgullo de Jerez y de España, por su aroma, sabor y suprema categoría, que justifica su precio.
LEPANTO
Brandy
de viejísima e incomparable estirpe.
GONZALEZ BYASS & Cº JEREZ D LA FRONTERA



Ruinas del Castillo árabe de Lanjarón, al fondo el Valle de la Alegría

LANJARON

CUATRO cerros altos y fuertes dan guardia como perennes vigilantes a este pueblo de belleza codiciada. Cuatro cerros que recuerdan todavía la fortaleza árabe que fué Lanjarón hasta la última época de la Reconquista. Estos cerros de nombres populares: el «Suspiro del Moro», el «Cerro del Caballo», el «Pico de la Veleta» y «La Bordaila», forman con el más lejano airoso y gigantesco «Muley-Hacén» el verde y atractivo horizonte de Lanjarón, este masaico de los más atrayentes encantos naturales bajo las lumbraradas del más claro sol de Andalucía.

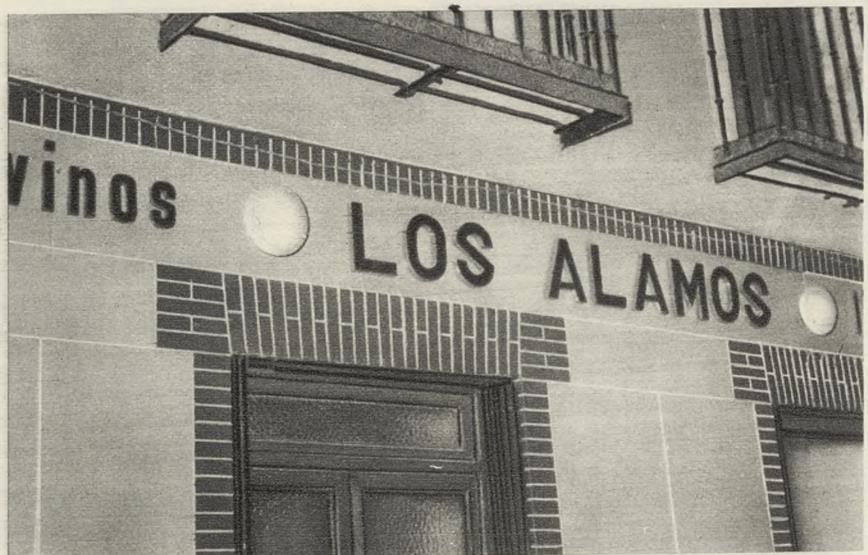
Pero si dejamos a un lado las bellezas en que la naturaleza fué tan pródiga con Lanjarón, algo que también conmueve y subyuga al viajero que llega por primera vez a esta villa es el conjunto de atenciones de que es objeto por parte de los naturales. La rancia hidalguía, el arraigado sentimiento religioso y de confraternidad de los vecinos todos de este rincón andaluz hacen que la estancia del viajero sea especialmente grata y deje en su ánimo un recuerdo imperecedero.



Grupo de agüistas dirigiéndose a uno de los manantiales.









EL NOMBRE NO HACE A LA COSA

(FOTOGRAFIAS DE BASABE)

El vino tiende, por naturaleza, a confundir las cosas. En la Torre de Babel se debió pimplar más de la cuenta y de ahí la mezcla de lenguas y todo lo demás, hasta el diluvio.

Mixtificaciones en arte, en filosofía y en política y, los amos del vino, por no ser menos, han huído también de la verdad escueta «Tienda de Vinos», «La cepa», «La vid», «El racimo», etc. Quizá antes del diluvio lo que había a las puertas de las tabernas era una cepa colgando o cuando menos unos sarmientos. O un letrero honrado escrito con sangre de toro.

Ahora, la verdad está muy adulterada – como lo está el vino – y lo que falta en grados hay que ofrecerlo en ingenio y humor. El injerto y el clima van dando variedades de vino, pero es la confianza chusca y la imaginación sutil la que van haciendo de la noble tasca un templo casi tapado y misterioso, solo apto para entendidos y devotos.

«Voy a *la Oficina*» – puede decir alguien y la mujer quedará tranquila. «Vengo de *El Sanatorio*» – y el jefe del despacho hasta te compadecerá. Hay que estar en el secreto de escuela para saber la verdad, tanto que a veces, con ganas de remojar el garlito, pasa uno por la puerta y como no tenga el juicio muy crítico y el olfato agudizado, pasará de largo como tonto. *«La Estación»*, *«El Reloj»*, *«El Greco»*, son nombres que no dicen lo que son, nombres que como los *«Bárbara, Darii...»* aquellos tienen la cosa magníficamente escondida dentro como molla de nuez dentro de la cáscara.

Tampoco al parroquiano del «bebercio» le gusta mucho decir siempre a dónde va o de dónde viene. Siempre será más bondadoso decir «Vengo de hacer una visita a *La Abuela*» o también «Hoy está *El Metro* imposible».

Basta ésta breve selección madrileña para demostrarle al pacífico *viator* que donde menos se piensa salta la tasca. – *J. L.*



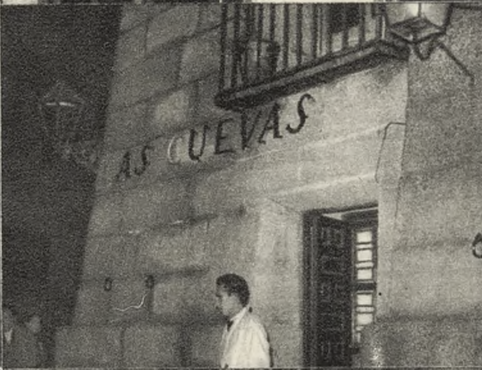




















VINOS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUES DE RISCAL S. A.

ELCIEGO (ALAVA) ESPAÑA



POR algo los poetas griegos se inventaron un dios alegre que patrocinase las faenas de la vendimia que se realizaban como una agreste liturgia en honor de Baco. La alegría de vivir va unida al vino desde la prehistoria humana y empieza con la recogida de los frutos de la vid, por lo que tienen de promesa de los sabrosos y sazonados caldos.

En las tierras de España, es La Rioja, por sus especiales condiciones climatológicas Y por otras muchas razones que los técnicos han analizado concienzudamente, las que producen vinos preferidos en las mesas donde se sabe beber.

En la exportación de vinos españoles al mundo entero siempre han sido los riojanos los que han contribuído a que España esté hoy situada entre las primeras naciones exportadoras.

No pecaríamos de exagerados si afirmásemos que hoy no existe hotel ni restaurante de prestigio en el mundo en el que no se pueda servir una botella de vino riojano.

Y de los vinos de esta comarca privilegiada por la naturaleza, los del Marqués de Riscal son los más solicitados por los buenos degustadores y los que gozan de más prestigio y fama en todo el orbe.

Esta Casa fundada en el año 1862 por don Guillermo Hurtado de Amézaga y Zubía, Marqués de Riscal, auxiliado por su hijo don Camilo, han proporcionado beneficios incontables a La Rioja con la fundación de unas bodegas que hoy se consideran como las poseedoras de las principales soleras de toda la comarca.

Los vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, S. A., han tomado parte en las Exposiciones Internacionales de Burdeos, Bruselas, Barcelona, Sevilla y París obteniendo en todas ellas Diploma y Gran Premio de Honor.

Herederos del Marqués de Riscal, S. A. posee plantaciones de viñedos con cuatrocientas mil cepas, en los términos de Elciego y Laguardia, en plena Rioja alavesa. El cultivo intensivo y racional de estas viñas hacen que las cosechas sean ricas en azúcar y alcohol, que tras una meticulosa elaboración en las diecinueve grandes cuevas de piedra de sillería puedan salir al mercado nacional e internacional, con toda la garantía que las acredita y distingue siempre.



← La vendimia en uno de los numerosos y extensos viñedos de «Herederos del Marqués de Riscal, S. A.»

Interior de una de las grandes bodegas de «Herederos del Marqués de Riscal, Sociedad Anónima» →





LA MANZANILLA SE PRUEBA EN ESTOS DORADOS CUBILETES EN DONDE ESTA aprisionada la esencia intensa de los montes. Estos chatos como mejor sientan es de pié y antes de comer. También valen sentados, después de una tarde de toros. Aquí tenemos a Morenito de Talavera «inspirándose». Y es que la manzanilla es aroma de nostalgia de todas aquellas aventuras que el hombre soñó hacer y no hizo. Entornados los ojos a la pena y a la quimera...

EL ARTE Y LOS MODOS DE BEBER

TEXTO DE CASTILLO PUCHE

FOTOGRAFIAS DE BASABE

EN el arte de «empinar el codo» – sea con vaso tallado, bota sebosa, jarra de porcelana o fino porrón – no hay más maestro que uno mismo.

No existe tampoco preceptiva a la que valga la pena someterse. Cada uno bebe como puede.

Existen, sí, diferentes modos de hacer la libación, estilos que el tiempo y el espacio han hecho más que arte, liturgia.

Aquí sí que se puede decir con razón que el estilo es el hombre y que lo que no es tradición es plagio. Por eso, allí donde fueres bebe como vieres y pórtate como quien eres.

Aunque la filosofía del vino está instituída sobre el silencio – toda la zarabanda que le acompaña es puro disimulo – diremos que en el secreto del vino da comienzo en el hombre el estudio de lo más serio y más antiguo de su alma: la tristeza.

Noé debe estar siempre junto a Platón y Sócrates. Lo «noético», a fin de cuentas, es lo más abstracto, el origen del conocimiento de las ideas. Y es un hecho empírico que cuando el vino entra, la verdad sale.

Lo ideal es ir despacio, trasegando el vino en breves tragos, pasando de uno a otro sin percatarse de que se está bebiendo pero saboreando con perfecta calma lo que el vino tiene de misterio más allá del zumo y de la aroma.

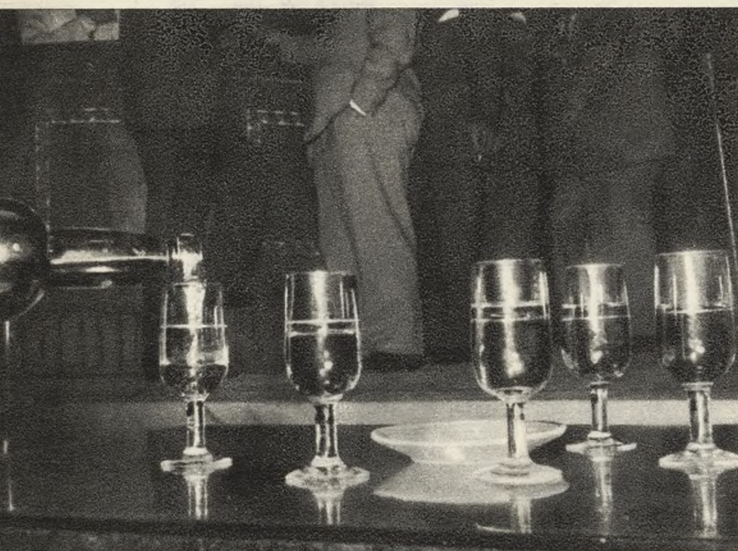
El vino alegra el corazón del hombre, dice la Biblia. Siempre recordaré aquel rito de mi tío Cayetano que al empezar la comida, mojaba un trozo de pan en vino y con gesto de oficiante sagrado y voz de ritual exclamaba: «En el nombre del Padre y del Hijo...» Después se santiguaba por lo serio. Tenía mi tío una de las mejores bodegas de Yecla y nunca se emborrachó. Dios lo tenga en su santa gloria.



A LAS EXTRANJERAS, UNA VEZ PUESTAS EN AMBIENTE, LES GUSTA «SOPLAR» DE lo lindo. Al quinto *chato* ya ensayan flamenco. Al décimo suelen sentirse decepcionadas. Los españoles no son tan raptadores como se creé. Observemos cómo a una de ellas se le *«baila»* ya un poco un ojo y la otra se esconde por si le *«bailasen»* los dos.



¡QUE LASTIMA QUE SE ACABE! APURAR EL VASO ES UN placer. Como si la última gota encerrara un secreto delicioso. Del de esta muchacha no nos enteraremos nunca. Pero, cuidado, hija, que se le fué el santo al cielo y está Vd. a punto de quemarse las uñas.



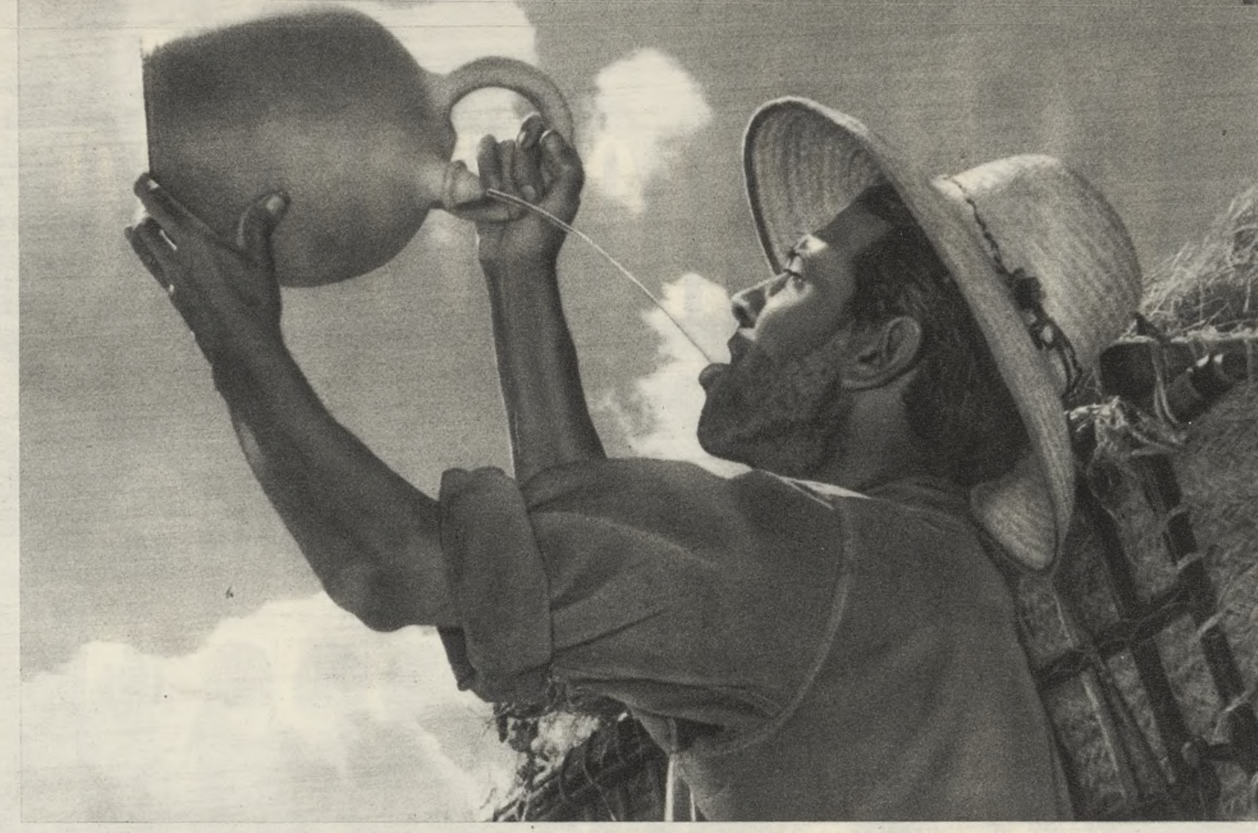
SIN RAJARSE, A CAÑITA POR BARBA. Y COMO disimulo, aceitunas. Hay quien dice que las mejores son las que no tienen hueso. Esto, por lo general, lo dice quien se los traga. Que siga la ronda y... almendras.



EL VINO NO ES TAN VINO A SOLAS. SIEMPRE HAY quien «no obstante» continúa triste, mientras otros llegan al máximum de lo dicharachero. El equilibrio es obra del vino. Luego sumadas sentencias y tonterías dan el coeficiente exacto.



ESTO YA ES VINO DE OTRO LAGAR; EL PORRON ES un instrumento delicado. Aquí, como en las siete y media, o se pasa Vd. o no llega. ¿Cuándo soltarlo? Beber en porrón exige técnica, paciencia y cálculo, como la astronomía.



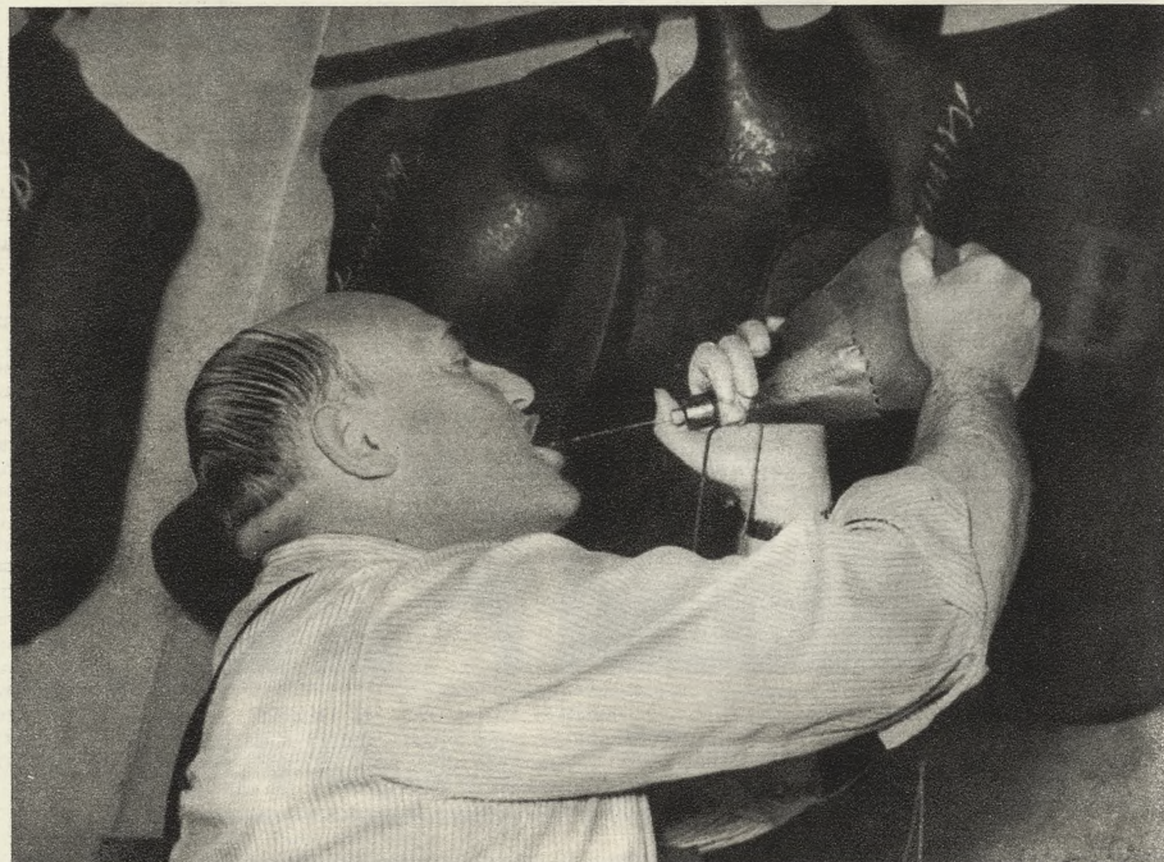
AGUANTARSE LAS GANAS HASTA EL MEDIODIA EN LA ERA PARA ALZAR LUEGO EL BOTIJO con vino claro e inundar la garganta, pecho abajo, con ese chorrito menudo que brilla transparente al sol pero que es capaz de atravesar el corazón como un dardo de alegría. Y después, otra vez, ¡arre mula! a dar vueltas y cantando. Mientras la moza suda y la chicharra enloquece y la noria gira...



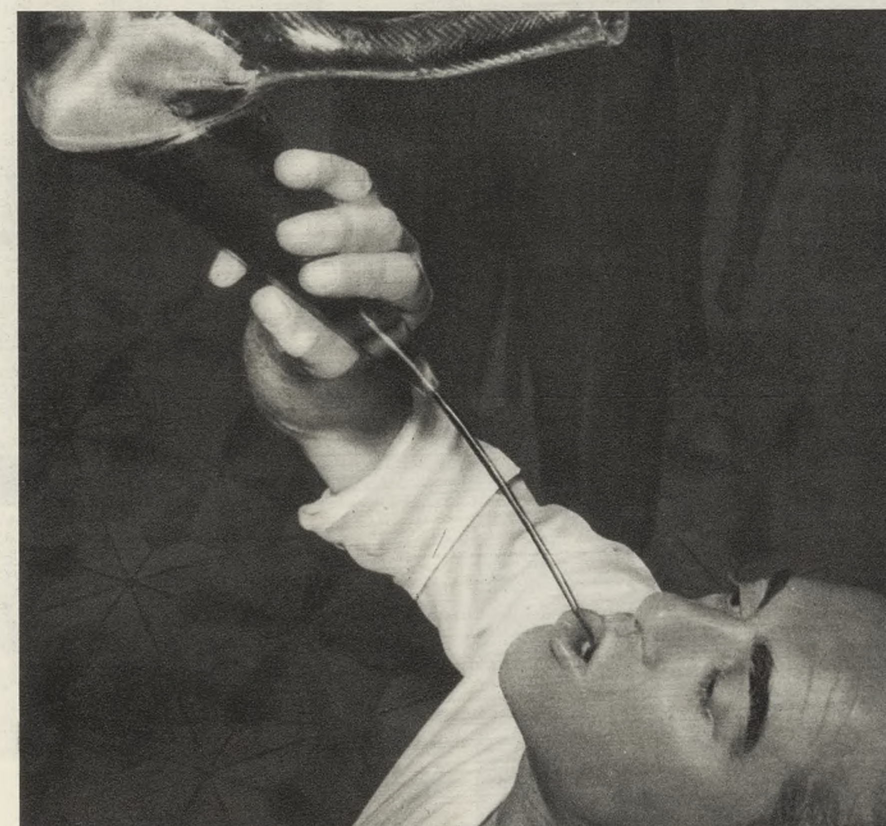
NO HAGAMOS ASCOS. ESTAS BOTELLONAS, COmo de farmacia tienen dentro sus buenos litros de tintorro o blanco y chato a chato, – por cincuenta céntimos – se quita el frío el albañil y el agente de seguros.



ESTE VINO ESPESO Y CALIENTE SE SUBE A LA cabeza como un demonio. Pero luego cuando se pasa, deja al hombre manso como un cordero. Estos taberneros tienen un pulso feroz, de verdugos medievales.

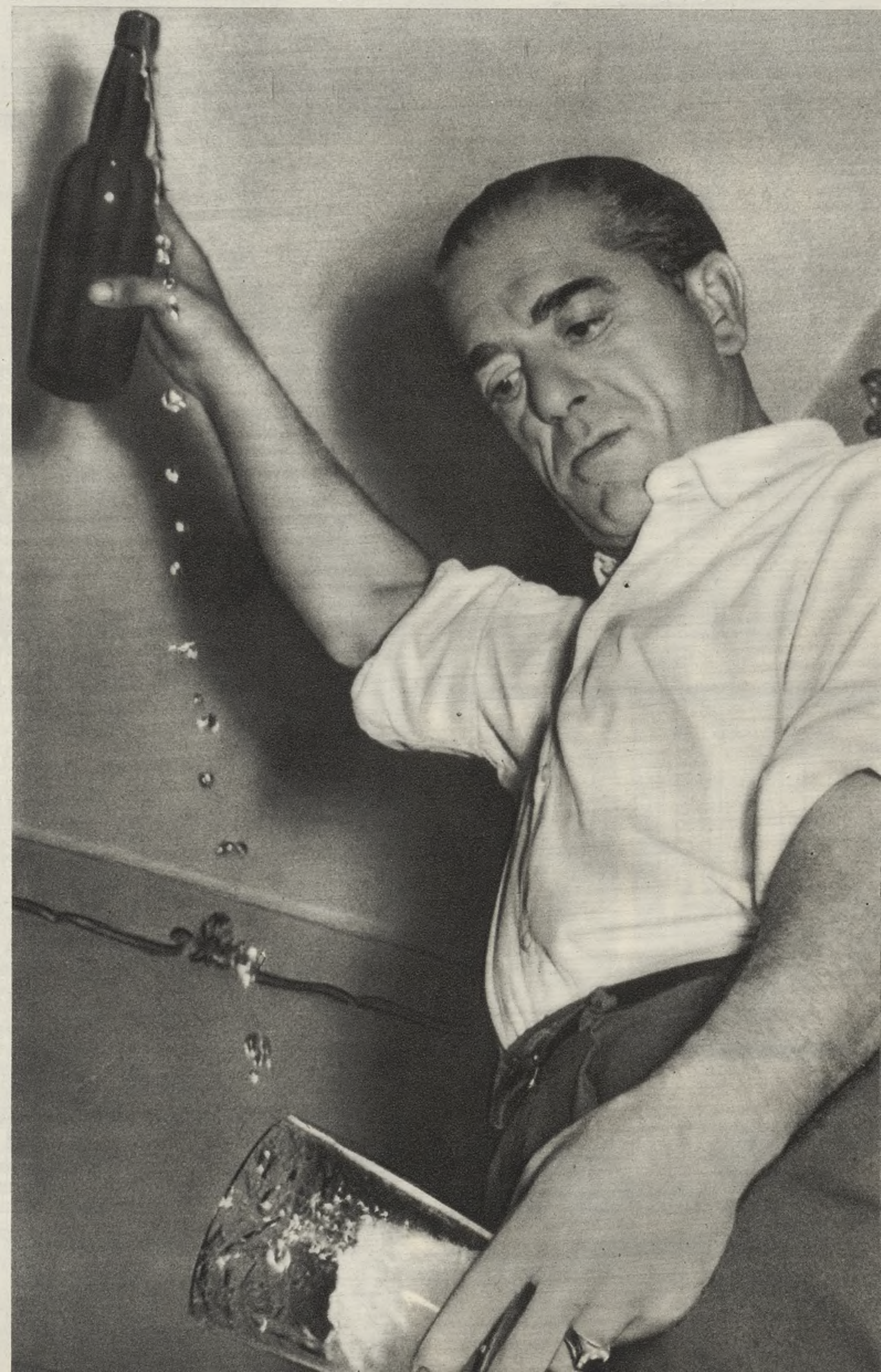


LA BOTA ES ALGO ASI COMO LA BARRIGUITA LISA DE UN DIABLO PELUDO Y REVOLTOSO ADEmás, junta dos placeres: el regusto costroso de la piel curtida y ese exquisito tacto de saber que tanto más beberás cuanto mejor sepas ordeñar la ubre. Las botas, como las conchas marinas, tienen música dentro. Y no hay sueño mejor qn el que le entra a uno en la siesta, montado en un carro y oyendo el glú-glú de la bota.



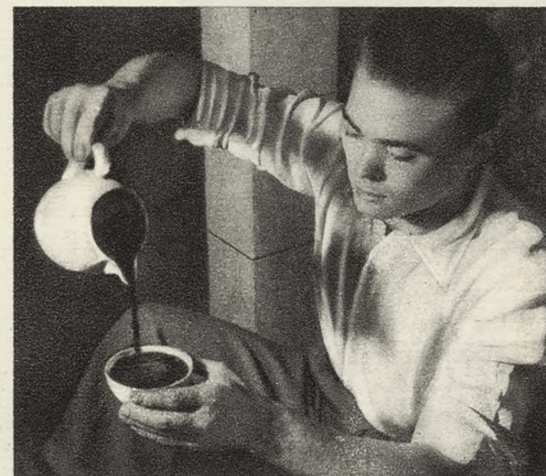
¡MAS DIFICIL TODAVIA! CASI PROCEDIMIENTO YA PARA LLEGAR AL estado hipnótico Fijos los ojos en el surtidor ciego del tinto hasta notar que los pies pierden tierra y ver infinitos arco-iris en el generoso cristal. El porrón debería tener siempre como complemento un reloj de arena, o por lo menos, esa arenilla del fondo.

ESTAS PERLAS HECHAS BURBUJA SON SIDRA, PIEDRAS LIQUIDAS DE LA tierra vegetal y de los ríos asturianos. Cayendo de típica botella que con aires de rito folklórico sostiene el impertérrito echador sobre el amplio vaso – el más grande que para beber se usa en el mundo – parece un chorro de extática y mágica pirotecnia.





DEL TONELILLO A LA CUNCA. VINO PARA ser tomado junto al fuego. Hay quien le añade azúcar. Y para tranquilizarse, se habla de virtudes medicinales. Sí, sí, medicinales. A curarse, amigos.



LA TAZA QUEDARA PINTADA DE UN COLOR morado, como de túnica de San Juan en El Greco. Al principio, este vino de Ribadavia obliga a hacer un poco de guiño. No hay que hacer caso de las apariencias.



ESTE ADUSTO CORONEL ESTA PASMADO DEL rumbo que tomará la cosa cuando estas californianas hayan estrujado la bota hasta dejarla como fuelle sin aire. Es vino de Cebreros y tumba a la más pintada.

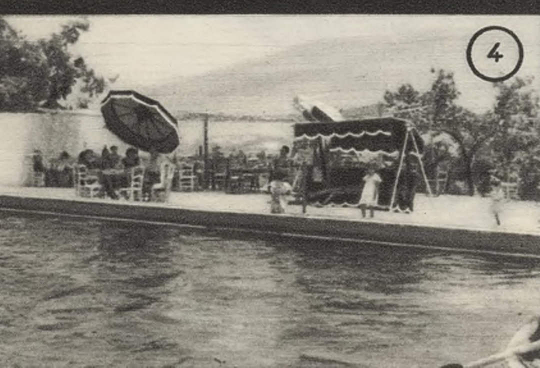


MUY IMPORTANTE EL ESCENARIO. PINTURA DE RIO Y OLIVARES CON torre y caballo. Un bandolero. Gitanas. Sin faltar el farolillo. Y acordeón. Modelo práctico el de la foto para invitar a viajar en tren. Lo malo es que en las estaciones no venden más que navajas de muelle, tortas sin azúcar y jarras de leche fresca.

El Balneario de Lanjarón







PERO como si Lanjarón tuviese poco con sus bellezas naturales, su cielo andaluz y la amable hospitalidad de sus hijos, «le ha venido Dios a ver», como dice la frase vulgar, concediéndole unas aguas medicinales que son conocidas y codiciadas en todos los países del mundo. Y para que los agüistas que lleguen a Lanjarón encuentren además todas las comodidades apetecibles, para que las aguas les aprovechen en todos los sentidos, se ha establecido un gran Balneario, modelo en su género, para cuya edificación y confort no se han regateado medios.

Hoy ya puede decirse que la villa de Lanjarón se debe principalmente a su Balneario, ya que nació en torno a este manantial maravilloso y más de la mitad de la vida de Lanjarón depende de los miles y miles de agüistas que cada temporada vienen en busca de las salutíferas aguas.

Una de las demostraciones de que quien visita una vez Lanjarón ya se convierte en amigo de este pueblo para toda la vida, es que aquí, en el Balneario, cada año se ven las mismas caras con algunas nuevas que cada temporada se traen los habituales veteranos. A las aguas vienen de los más diversos países. Desde el inglés pintoresco de las polaínas, el sombrero y la «leyca» en bandolera, hasta la alemana albina y la francesa exagerada, el polaco, el norteamericano y el español de las más diversas localidades dan al Balneario de Lanjarón ese aire cosmopolita de los grandes hoteles de turismo.

Los datos estadísticos de la creciente concurrencia de agüistas en Lanjarón, desde el año 1942 con 2.697 hasta los cinco mil que han llegado en la temporada del año 1950 y un 20 por ciento más en 1951, demuestra el creciente auge que toman estas aguas para las más diversas enfermedades. Las fuentes de que dispone el Balneario son ocho, las cuales contienen entre otros componentes minerales, el sodio, calcio, hierro, manganeso, azufre, cloro y ácido carbónico.

Y antes de hacer punto final en esta reseña de las excelencias del Balneario de Lanjarón, debemos citar a su propietario y organizador don Manuel Gallardo y a su administrador gerente don Benito Alguacil que tanto han contribuído a hacer de este gran Balneario una verdadera institución de la villa andaluza.

1. Vista general del edificio del Balneario. 2. Tertulia en una de las terrazas. 3. Detalle del interior del Establecimiento. 4. Aspecto de la gran piscina. 5. Pista de tenis del Balneario de Lanjarón. 6. Grupo de agüistas en uno de los manantiales. 7. Los agüistas colocados ordenadamente para tomar el agua.







LOS VINOS ANDALUCES

POR

JOSE DE LAS CUEVAS

(ILUSTRACIONES DE PENA)

En Jerez las viñas no se ven. El misterioso sentido del pudor de los oficios andaluces, que don Eugenio D'Ors adivinó en Ronda, parece haber encarnado en el campo. Las viñas de Jerez, ya os digo, no se ven, permanecen ocultas, a trasmano, al borde de carreteras de tercer orden: Balbaina y Añina, por ejemplo, donde se incuban los vinos más finos de Andalucía, en la carretera de Jerez a Sanlúcar; el fabuloso Macharnudo (1.500 aranzadas), en la de Trebujena, por cierto apisonada con firme de ruinas romanas. Hoy, pasada la filoxera, quedan 22.750 aranzadas, unos cuarenta y cinco millones de cepas, cada una de las cuales cuesta cultivar unas tres pesetas al año.

Casi todas las 22.750 aranzadas paradisíacas, son de tierra de albero: una tierra única de Jerez, especial para viñas, con carbonato de cal y óxido de hierro que la tornan blanca, «alba», como arcilla antes de la cochura. Cuando llueve sol, en julio—48 grados a la sombra—el albero se cierra, se endurece como cristal, y rebota el calor, mientras dentro, en el aljibe de las raíces, queda el agua fresca de la primavera. Es muy curioso que la misma tierra cuando es roja no sirva y la tengamos que dedicar al olivar. La tierra roja no devuelve el calor como la blanca, y el sol la abre y la esteriliza.

Historia del albero El albero es viejo como el mundo. Columela, a quien me figuro siempre con la misma cabeza que el labrador romano del Museo de Córdoba, incluso con la verruga en la mejilla tostada, cubrió sus cepas de *Albuelis* con esterones de palmito. Yo descubrí en un enorme y desmantelado convento de Bornos, donde hoy sólo queda media docena de monjitas clarisas y miles de nidos de cigüeñas, el manuscrito de un fraile jerónimo, en el que se asegura que Noé anduvo por los majuelos de Jerez cuando vino a visitar a sus nietos preferidos: Tarsis, en Carteia (Algeciras), y Elisa, en Carissa Aurelia (cerca de Espera). Los árabes, ni siquiera los almohades, tuvieron valor para arrancar las viñas de Jerez, e inventaron, para no desobedecer el Korán, el truco de las pasas y el alcohol. Alfonso X *el Sabio*, con sus pantuflas de códice, pisó con pasito de pájaro el albero y sorprendió a don Diego Pérez Machuca—que machacaba moros con un cogollo de olivo—corta que te corta la viña. Alfonso va detrás y recoge los sarmientos podados. «Señor—dice don Diego—, ¿qué hacéis?» «Nada, Diego—responde el rey—. A tal podador, tal sarmentador.»

Los misterios de la enología jerezana Los alberos producen un vidueño también original: la uva palomino (Listán, en Sanlúcar; Horguezuela, en El Puerto; Ojo de Liebre, en Lebrija). Abela afirmaba que el palomino es la uva oriental auténtica recriada en Jerez, como los pura sangre de Guerrero. González Gordón, Menéndez y Pelayo de la viticultura jerezana, define su racimo ya pimpante y grávido: «amarillo, cuando le da el sol; verde, cuando entre en la sombra». Cuarenta y cinco días de lluvia, trescientos días de sol, diecinueve labores anuales, hinchan la uva para septiembre, con el divino mosto de Jerez.

Cuatro meses después, este mosto se ha convertido en vino; pero, entendámonos, no vino de Jerez. El vino nuevo se clasifica y se le deja dormir un año más, las «añadas». Al año, conocemos ya la vocación de cada vino, si para fino, o para oloroso, y hay una nueva clasificación. Entonces empiezan los misteriosos signos de la enología jerezana, sobre las botas. Los finos condecorados con palmas; los gordos, con rayas, y, si el vino es gordo, pero limpio—un equilibrio prodigioso—, a la raya se le cruza otra transversal, y tenemos los maravillosos palos cortados. Meditemos cómo la clasificación se hace sólo por el olor, por el aroma de los vinos, por la nariz, como dicen los técnicos. Es bonito saber que el vino más viejo del mundo es un vino seleccionado únicamente por su aroma, o sea por su sentido más frágil y sutil.

Las soleras, el tiempo y las arañas Cuando sabemos la vocación del vino—fino, oloroso, palo cortado, pata de gallina—pasa al doctorado de las soleras. Llamemos a Jerez la Salamanca de los vinos españoles. Cada vino es entregado a una serie de profesores viejos, donde madura, grado a grado, cada curso en una bota más definida, más cerca de la perfección. O sea, cada año, medio barril sube al medio barril inmediato, más viejo y terminado. Julián Pemartín decía que era como si el vino aprendiz subiera la escala de los gremios. Al final, el vino nuevo es ya tan viejo, tan sabio, tan absoluto, como el original. Entonces, sólo entonces, podemos llamarlo vino de Jerez.

La taumaturgia se realiza en las inmensas bodegas de la ciudad. ¿Cuántas bodegas enormes, gigantescas, inconcebibles hay en Jerez? Jerez está dividida en dos ciudades: una, bajo la luz, que vive y pasea y vemos,



y otra, no más pequeña, en penumbra, en silencio tibio, para dormir los vinos. Una sola bodega tiene, por ejemplo, 8.000 toneles, cuatro millones de litros de vinos centenarios, con los cuales podríamos rociar otros cuatro millones más. Los toneles se alinean en andanas de tres, bajo los techos altos, de dos aguas, con la viga de Flandes.

El tiempo trabaja dentro de estas bodegas. En las bodegas de Jerez sólo trabajan el tiempo y las arañas. Las arañas dejan volar sus telas, sus cortinajes grises; la tela de araña con los siglos es espesa y opaca como lana plomiza, y el tiempo, mientras, hace el vino de Jerez. De cuando en cuando, unos seres humanos, los arrumbadores—capataz, dos oficiales y un aprendizón—pasan y escuchan el vientre de las botas, como si fuera el vientre de una mujer con un chiquillo dentro. Su misión consiste sólo en vigilar, en auscultar, en cronometrar el trabajo del tiempo.

Color, sabor, olor, substancia y vejez Comprenderéis que así al vino le sobre para cumplir las cinco condiciones del añejo Herrera: color, sabor, olor, substancia y edad. González Gordón dice que, para completar el único sentido que le falta, el del oído, los bebedores de la provincia tintinean sus copas antes de beberlas.

Los tipos básicos de los vinos de Jerez son: finos, amontillados y olorosos. Los finos, color de topacio (definición encontrada en el *Semanario Pintoresco*, 1838) o de anémona y narciso (Conde de Noreña), sabor de almendra un poco mantecoso, según señalaba Belda. Los vinos finos crían en primavera y otoño una capa, un velo, de flor. La flor del vino coincide con la floración o la germinación de la cepa: es como si la madre mandara al vino mensajes de resurrección. Capataz de chaqueta hay que asegura haber oído al amanecer los efluvios de la viña al vino para encelarle, a través del aire de la primavera, que aquí es dorada y pegajosa, como ámbar y moscatel.

Los amontillados tienen sabor más avellanado, «caldo de gallina» (B. Ibáñez) o, mejor, equilibrio entre caldo, alcohol y fruta. Son los vinos más ilustres de Jerez. Color oro, oro antiguo, el *Pale Gold*, *Sightly-Gold* de los britanos, el color dorado por el que luchaban los Padres dominicos, los bodegueros más sabios de Jerez, y que obtenían gracias al vidueño Mantuo de Pilas criado entre el Palomino. El oro de los árabes para el vino—«oro disuelto» reza en uno de los alicatados de la Alhambra—e incluso para las mujeres. Don Emilio García Gómez nos ha descubierto la preferencia de los Omeyas de Córdoba por las muchachas rubias.

En los olorosos, el matiz va del topacio quemado, la corteza de naranja, a los escarlata o los abrasilados, casi amatistas. La gradación es de monsieur Gautier, paleta rica en púrpuras. Son secos, pero «parece notárseles el recuerdo del azúcar en el paladar».

Museo de bebedores Podríamos hacer una galería de retratos con las figuras que han bebido jerez, todos con su catavino, dentro del cual se disuelve la calcedonia del amontillado. Yo he escrito un libro de doscientas páginas y pico para reunirlos a todos, y aun no he agotado la lista. En ella figuran todos los estados y estamentos, como en un Juicio Final. Reyes, desde Enrique IV y su mujer, «la linda señora morena», y Carlos IV con su escopeta de caza y sus dos mil cortesanos de viaje, hasta el Príncipe de Gales, con sus zapatos de lona y bastón de junquillo, que bautizó el *Prince of Wales Sherry 1894*, o la Reina María de Rumania que, después de almorzar en Jerez, fué a Lebrija a ver hacer cántaros, los cántaros de Manuel Halcón. En los personajes históricos tenemos desde don Beltrán de la Cueva o Drake, comerciante de Sherry antes que pirata, al Mariscal Soult, almibarado como un Pedro Jiménez. En los escritores podríamos catalogar el Hurtado íntegro. Lista, Roldán, Reinoso, don José Nicasio Gallego, que escribió un soneto a la dama que le había enviado un barrilito de jerez; la trilogía francesa: Dumas, Víctor Hugo, Gautier; el Duque de Rivas—unas cartas inéditas de Nápoles—, Espronceda, Zorrilla, Alarcón, Núñez de Arce—un soneto en una tabla de roble sobre el tonel—hasta Shakespeare, al que no puedo figurarme enclenque y barbilampiño desde que le leí que si tuviera hijos los dedicaría a beber el oloroso abocado de Jerez.

Jerez bebe jerez Baste deciros que en Jerez se beben dignamente—Dios nos conserve el paladar—10.000 botas al año, o sea 15.480.000 medias botellas al año, 154 por cabeza. La proporción es casi idéntica en el XVIII. Ponz nos cuenta que en el Jerez de 1.789, con 40.000 habitantes, se bebían dos millones quinientos sesenta mil litros al año, 167 medias botellas por cabeza. En Arcos, frontero a Jerez, las estadísticas superan las 300 botellas por habitante al año.

¡Pero cuidado con el folklorismo barato y circunstancial! El borracho de Jerez, el borracho andaluz, es grave, solemne y dado a la filosofía. El vino, en vez de entorpecer, aguza y afila los sentidos, los amontilla. Las anécdotas son así inefables. Un borracho tambaleante, por la acera, tropieza de madrugada con una reja voladiza. «¡Qué barbaridad!—exclama—¡La hora que es, y las rejas en la calle!» Otro es perseguido por un seudomoralista hasta su casa—todavía hay seudomoralistas abstemios—. El hombre se vuelve, lo mira, y después le grita rápido y tajante: «¡Envidioso!» Otros dos vienen del Cuervo a Jerez, en una feria, a ventilar veinte duros ahorrados real a real. La excursión ha sido planeada así: «Tú decides y yo obedezco». Pero el que obedece, al llegar cerca de Jerez, no puede contener la pregunta:

—¿Has pensado ya el gasto?

—Sí. Ya está. Diecinueve duros para vino. Uno para pan.

El administrado se detiene entonces. Nos lo figuramos ya por los tejadillos de pizarra y los pinares del Cuco.

—¡Hombre, por Dios! ¿Vamos a poner una panadería?

La manzanilla de Sanlúcar La denominación Jerez—Xerez—Sherry encuadra, además, los vinos del Puerto, exactamente iguales a los de Jerez, y la manzanilla de Sanlúcar, «un vino suave, aromoso y ligerísimo» (Dionisio Pérez) que sólo puede obtenerse bajo los cerros de Sanlúcar. Es muy curiosa la dependencia geográfica de estos vinos al lugar donde nacieron. Cepas de las viñas de El Caribe de Jerez se han llevado a California y han crecido, pero sus uvas no han dado vino de Jerez. Los bodegueros de Jerez que quieran criar manzanilla, tienen que tener bodegas abiertas en Sanlúcar; la manzanilla, en cuanto se la separa de Sanlúcar, se hace vino fino. Manuel Barbadillo, que ahora ultima un libro definitivo sobre la manzanilla, explica su milagro, no sólo por el vecino aire del mar, sino también por la situación de las bodegas, el régimen de crianza y las viñas de Sanlúcar. Viñas donde el cangrejo repta entre la mariposa de la col, o donde la cepa crece sobre las ruinas de Tartesso. El día menos pensado en vez de un racimo de Listán encontraremos un anillo de oro.

La manzanilla es el vino más leve, tenue, delicado de España; vino de sirenas, fino como la brisa o las mañanas de verano. «Deliciosa manzanilla» (el Duque de Rivas), «exquisita» (Larra). Su gracia, además, «para acompañar» ha creado en la baja Andalucía el arte del manzanilleo; verbigracia: los «manzaniyeros» quinterianos:

> «*A mí me gusta, me gusta*
> *sentarme con cuatro amigos*
> *¡venga cañas de Sanluca!*»

Nada tampoco como el vino alígero para sazonar los mariscos de Cádiz: las gambas rosas y perfumadas, el bogavante, las tortillitas de camarones con perejil y cebolla, los ostiones, verdes y bravíos, que se parecen en el sabor a la salangana china, o la pesca de la costa afortunada: la pescadilla frita de los freidores o la hurta de los corrales árabes de Rota, un pez con dientes de chivo para triturar cangrejos.

Para terminar los vinos de la provincia, tenemos todavía los dulces de Chipiona, con un sabroso sabor frutal; los «pastos» de Chiclana; los «tintillas» de Rota, agridulces, que se hacen de una uva fabulosa casi extinguida; la Tinte, criada en arenas de campos; el mollar de Arcos, con aroma de fresas, y, entre Villamartín y Prado del Rey, cercado de olivares broncos, el pago de Pajarete, también casi extinguido, donde había una hacienda de los Padres jerónimos de Bornos, y cuyo nombre ha quedado en la enología jerezana para nombrar los vinos que se rocían con arrope o los *Blanding Sherry* que se venden en los EE. UU. para ennoblecer los *whiskeys* americanos.

El Condado y el Aljarafe Al oeste andaluz contemos el famoso Condado de Niebla. Diez mil hectáreas de viña surten toda Andalucía la Baja de un vino ancho, dorado, sano y joven, al que hay que acostumbrar el paladar, como a la cerveza. La Palma, capital, con pagos pizarrosos, y, en torno, Niebla, Bollullos, Paterna, Almonte, los majuelos cerca de la marisma, y los patos salvajes. En Almonte he probado un vino de cinco hojas, amontillado ya, pero con una fuerza y una vitalidad insólitas para los que vivimos acostumbrados a vinos domésticos.

El Condado termina en Moguer, los vinos de Juan Ramón, entre pinares piñoneros y las tardes de color de rosa. Recordemos con Platero las antiguas vendimias de Moguer, con veinte lagares abiertos y las recuas de burros con los serones cargados de pirámides de oro. El vino de Moguer tiene adeptos muy fieles en Sevilla; verbigracia: la tabernita, enfrente de la Catedral, donde hay un caimán disecado. Los vinos de Moguer, tibios y leves, vienen a ser como la manzanilla del Condado.

A la derecha del Condado, el Aljarafe o tierra de las flores. El Aljarafe ha sido siempre tierra prometida. Pensemos en el entusiasmo de Abu Zacarías por sus altramuces babilónicos y sus algodonales primerizos. Brenes, Ginés, Benacazón, Umbrete y sus viñas «desde las que se ve Sevilla», proporcionan el vinillo aloque del Aljarafe, de un «coupage» especial, tierno y con una embocadura floral característica. Los mostos de Villanueva del Ariscal, por ejemplo, recuerdan mucho los mostos franceses acidulados de Clos le Veugeot de los que se hace el *champagne*. Anotemos además en la provincia el vino de Lebrija, «vino valiente», y las mistelas de Los Palacios, «muy frutales», entre los sombrajos de esparto donde se subastan miles de toneladas de tomates y sandías de secano.

Los Moriles de Montilla Como Macharnudo o Johannisberg en el Rin, Montilla tiene un pago indiscutible: Los Moriles. Las viñas cordobesas se dividen en dos razas de selección: viñas de sierra, las aristocráticas, y viñas de calle, más baratas y fáciles. En Montilla los majuelos en la campiña, hacia La Rambla o Fernán Núñez, son las viñas de calle; los pagos del lado opuesto, al costado de las montañas, entre olivares, son las viñas de sierra. Los Moriles, claro, son viñas de sierra en una ladera, al mediodía, cerca de la cual platean los olivares. Da alegría verla en agosto como esmeralda viva rodeada de los verdes canos del olivo; no olvidemos que en Montilla empiezan los mejores olivares del mundo. Martos, en línea recta, dista sólo cincuenta kilómetros.

La cepa montillana es la Pedro Ximénez, una cepa oriunda del Rin, que, ya sabéis, fué traída a Castilleja de la Cuesta en la mochila de un soldado de los tercios de Flandes, achacoso y con el reuma del Escalda. En Jerez y Málaga la uva Pedro Ximénez, soleada en el almijar, produce los vinos dulces; aquí, sin solearla, y nadie sabe cómo, pare un vino fino, transparente seco, sin asomo de azúcar.

Los vinos de Montilla son muy ricos de color—densamente pálidos más que dorados—, vinos con cuerpo, espesos y crecidos, pero con un extraño dejo picante y una fragancia, acre y montaraz, rejuvenecedora. Los técnicos han rivalizado con los poetas en buscarle una metáfora justa; confesemos que hasta ahora poéticamente han ganado los técnicos: a tomillo, a clavel, al aire de la sierra del Macho, a pelo de muchacha morena, a esquilmo de olivo. Queramos o no, el subsconciente, de la misma manera que cuando hablamos de la manzanilla nos manda la idea de la sal, aquí, en los vinos de Montilla, nos evoca la imagen del aceite virgen, puro y transparente.

Las bodegas de Montilla guardan también vinos viejísimos, vinos de Montilla amontillados, o sea hechos más Montilla aun, con el perfume de la sierra acendrado por el aroma tibio de las bodegas que aquí huelen a gloria. Todavía, en la bodega de La Tercia, de los duques de Medinaceli, quedaban en 1857, sobre sus candioteras, unos toneles de cerezo tojo con un vino, amargo y craso, que sabía a bergamota.

La demarcación Montilla comprende además varios pueblos, blancos y con hondas bodegas, en torno de Moriles. Rute, Lucena, Aguilar, Baena, Luque, Doña Mencía—por cierto con un tinto viejo grana exquisito—. Todos, como veis, pueblos de don Juan Valera: uno supone que estos vinos del pago famoso irán en las meriendas de Pepita Jiménez o de Rosita, o se servirán a chorro en las comidas de doña Luz, cuyo menú diario es el siguiente: cocido con morcilla, chorizo, embuchados y morcones, tortillas de espárragos, pepitoria de pavo, menestra de cardos, morrillas y guisantes; jamón con huevo hilado; tortas, alboronías, salmorejo, gazpacho y, como final, arrope con almíbar.

Los dulces de Málaga Amén de «un excelente blanco seco», que ya prueba Gautier en 1840, Málaga nos proporciona el postre de sus vinos dulces. Vinos de pasas, azabachados, dulcísimos, con un paladar caricioso inolvidable. Entre quintales de limones, batatas y pasas, Málaga exporta un Lácrima-Cristi original con destino a los más bellos labios de Europa. García de la Leña, en su disertación, nos explica varios vidueños especiales; sin embargo, volvemos a nombrar la maravillosa Pedro Ximénez, cuya íntima fábrica de azúcar mueve el sol. El vino de Málaga es un vino de señoras. Pero Felipe Sassone nos ha contado cómo los marinos que vuelven del Atlántico piensan en el vino abocado para enjuagarse las fauces amargas de yodo y de sal. «El coctail marino» consiste en un vaso de Lácrima con un canillazo de vino seco echado, al pasar, de la espita de un tonel.

En la provincia, por Torrox, sobre todo en Frigiliana, tenemos un vino bermejo agridulce y crudo, entre los chirimoyales y los huevos amarillos de los mangos que saben a granizada de limón. Los cortadores de la caña de azúcar lo beben en verano como espuela de la cultura mediterránea en medio del paisaje tropical.









Alguna vez he dicho que me gustaría recorrer el mapa de los vinos gallegos con la taza cunca de mi apellido en la mano. Comenzar en Lugo, en la ribeira de Chantada, y terminar en Betanzos, bajo el laurel, bebiendo de aquellos ligeros y chispos vinos de Nendos, que tienen el color del aire de otoño. Según el señor Barbinais Le Gentil, antes de describir la China y dar la vuelta al mundo, hizo el catálogo de las posadas de Bretaña, haga yo ahora el de las tabernas y los vinos de mi país. No son grandes e ilustres vinos de la línea de la sangre de las familias reales de los vinos europeos; pero sí son vinos cristianos, compañeros, amigos, tienen el ancho de la boca humana, alegran la lengua y los más nobles son como si una mano cordial se nos posase en el hombro. Los más de ellos los trajeron al país los monjes de San Benito, y de otros, como el de Amandi, cuentan las historias que era grato a Augusto y lo bebía el romano con la pausa que tolera la «imperiosa brevitas» del destino.

POR

ALVARO CUNQUEIRO

Las dos «ribeiras» de Chantada, la de Nogueira y la de San Fiz, dan vinos muy puestos y colorados, hijos de la vieja uva mencía, entintados de la garnacha, negra y espesa uva carpetovetónica. Los de la ribeira de San Fiz son mejores y más sueltos, y eran los vinos de los señores canónigos de Lugo desde la donación de Odoario cuando la Sede del Sacramento fué restaurada. (También los vinos de Cacabelos, gordos y secos, se bebían y beben en Lugo, al par que los del Bierzo, éstos más finos, ligeros y frescos, uno de aquellos vinos que en la «matière de Bretagne» bebían los caballeros tras los trabajos de Hércules ante los claros ojos de doña Ginebra).

Quedan al Este del mapa gallego los vinos del Barco

LOS VINOS GALLEGOS

(ILUSTRACION DE C. MALLO)

de Valdeorras, vinos muy serios y tercos, como todos los de aquel ribero del Sil: son vinos monásticos, hijos de San Clodio y Ribas de Sil, buenos para las refacciones de Samos. (Aunque en el siglo XVIII se dijo que los benitos de Samos estaban curados con cecina y vino Getafe). Sil abajo, hacia el Miño y hacia el Avia—el Ribeiro natural—aparecen las viejas cepas del brencellau, el caíño, la mencía y la dorada treixadura. Son los vinos clásicos de Galicia, nuestra Borgoña. Hay que beberlos en Compostela o en Ribadavia. En Compostela, porque al repicar las campanas de la Basílica jacobea, tiemblan las barricas en las tascas, y ese casi celestial meneo mejora los ribeiros. En Ribadavia, porque es el país del vino y tiene el color, el olor y el sabor del vino. Hay que beberlos en Ribadavia en el Rapacito, en casa de Casasnovas el manso y en casa de Casasnovas el bravo, al pie de la iglesia de los caballeros de San Juan de Jerusalén. Hay que beber un Esposende o un Costeira en casa del melifluo señor Menainá, tan obsequioso, que luego, tras la lamprea, trae en una bandeja las cañas de la señora Anita, restos de la tradición judaica de Ribadavia, dulce para el comienzo de la fiesta de las Cabañuelas... O vamos, si queréis, a Ventosela de las Barcas, y allí, en cualquier bodega labriega, una tarde de verano, bebemos del fino treixadura. Es, con el albariño y el Fefiñanes, uno de los tres vinos blancos del país. Ya que hablamos de la Borgoña, digamos que el vino de treixadura es nuestro Montrachet ainé. Quedan, en la orensana tierra, los vinos de la Arnoya, sumisos éstos al abad de Celanova y a su pertiguero: vinos en la línea de los del Ribeiro, pero segundones, con menos arquitectura, más vagos de sabor, aunque por veces se afinen y compongan. Una tarde de mayo, con unas truchas del Tuño, en Vilanova dos Infantes, al pie de la torre del conde de Monterrey—cerca, pues, de la olla del oro y de la olla del alquitrán, clave cabalística del equilibrio universal—, hay por la Arnoya algún blanco que es un regalo. Son vinos para echar una siesta. Con estos vinos de la Arnoya y los del Ribeiro se pudo, en el siglo XVIII, a ejemplo del señor marqués de Pombal, fundar la Real Compañía de los Vinos Gallegos, que tan bien sabían hacer la carrera de Londres: buscaríamos en el Almirantazgo, para que los catase bajo palabra de honor, a un Sir Samuel Pepys, que luego, como el cuadro de Spencer «Pepys y las naves», se retratase en los *docks*, apoyando en un bocoy la regordeta mano. Todavía me parece a mí que estamos a tiempo de ir a alegrar los ingleses con nuestros caldos.

Sobre el Miño están Salvatierra y su condado. Los tres valles que vienen en el refrán:

> *«O val Fragoso que é fermoso,*
> *o val de Rosal que muite val*
> *i-e val Miñor, que é moite millor»,*

son los valles del «agulla del Condado», blanco y tinto, frescos y golosos, con su espuma y su punta. Hay que beberlos en Túy o en Santa María de Oya, o en la primavera viguesa. Aunque para Vigo yo he recomendado siempre el albariño de Arbo. Es como uno de esos vinos que se beben en Ruán o en Amiens, amansando el mero con salsa de ajo, vinos nerviosos, blanquiverdes; el albariño es nuestro Chablis.

No todo el albariño pontevedrés es igualmente aconsejable. Entre los cambadeses, están las «arenas de Tragobe», al que no hemos podido ponerle tacha. De allí mismo es el Fefiñanes, puesto como un vino de la orilla izquierda del Rin. Es un vino largo—musicalmente, un largo—y expresivo. Lo bueno es beberlo con los hermanos Magariños en el mismo Cambados, acompañando las más ilustres de las vieiras.

No puedo pasar por Pontevedra sin ir a la península del Morrazo, a recordar el casal de Acuña, las tascas de Bueu, el blanco del tío Juanito en Cangas, el vino de Temperán que da fuerza viril y los vinos de Agustín de Cela: por todo lo que bebí con José María Castroviejo por allí. Recuerdo un blanco purísimo en Cela, mojando una empanada de sardinas, un blanco fresco como la sombra de un castaño, y solícito como una novia de quince años. Como una novia con trenzas de oro.

Hay que pararse en Compostela a beber, allá por la Raíña, por el Franco, por la rúa de San Pedro o por la Algalia. Hay que beber en la urbe los vinos de la «castela» orensana. En el catálogo de las puertas compostelanas que viene en el Calixtino, una hay exclusiva para los vinos: la de Mazarelos, «por donde el precioso Baco entra a la ciudad»... Entra, como un peregrino, por la puerta de Mazarelos, y luego, en la Raíña, cerca de Fonseca y de la Basílica, beberlo pausadamente, al anochecer, en la blanca taza, mientras afuera llueve: llueve lluvia y silencio.

Y ya sólo nos queda Betanzos, con sus vinos del país. Betanzos tiene en otoño el color de Venecia, el color de los grandes venecianos, el Veronese y el Tintoreto. Betanzos tiene por número de sus fiestas de agosto un enorme globo. Pues bien: el vino de Betanzos, un vino pobre y suelto, es padre de grandes levitaciones. Hay que beberlo allí donde el laurel anuncia que se ha procedido a la espichada. Hay que beberlo con Tolín el Ollicos y con la escuela de los grandes bebedores del país. No puede viajar este vino porque se marea y acaba: hay que ir a Betanzos y entonces compensa el viaje y hace de las estancias betanceiras alegres y mágicas jornadas.

No quedaría este mapa compuesto si no trajese a él los aguardientes del país. Comenzando por el de Portomarín, que se le pone a un Calvados y le puede. Siguiendo por las de la ribeira de Chantada y yendo al Ribeiro del Avia a buscar las más finas calidades, los más limpios y olorosos: aguardientes imaginativos, que crean en la mente del bebedor el arte barroco de la fantasía. Luego viene la familia de los aguardientes pontevedreses: mi tío Pancho me obsequia en Redondela con uno tan hecho, serio y suave, que apenas nada mejor se puede catar. Y aun quedan los aguardientes menores, que se resienten del alambique, con sus puntas de quemado. Estos son buenos, en tiempos de invierno, para las «queimadas», con su corteza de limón y su azúcar. Pretendo, en este arte de las llamas, ejercer magisterio.

Más o menos, este es el mapa de los vinos del país gallego. Lo he recorrido con la taza cunca de mi apellido en la mano. He vagabundeado por él, y, al cabo, le he tomado respeto. No pido para él un «Gotha», pero si la Real Compañía de los Vinos Gallegos se fundase algún día, me pondría a escribir, puntualmente y con amor, un catálogo de nuestros caldos, vinos cristianos, como gallegos, amigos, cordiales, humildes compañeros: los más nobles, repito, como si una mano cordial se nos posase en el hombro.

LA RIOJA EN LA MESA

POR JOAQUIN DE ENTRAMBASAGUAS

(ILUSTRACION DE ZARAGŰETA)

CUANDO se recorre La Rioja, esa región tan hispánica, primavera tendida entre el estío castellano y el invierno vasco, que modula el frescor del agua ancha del Ebro, pensamos con las mismas palabras que el Rey Sabio, al referirse a España entera en su *Crónica General;* como si en las tierras riojanas, por designio divino, se hubiera concentrado todo lo bueno de nuestro país: «ca a esta abastó El de todas aquellas cosas que ocurre suel cobdiciar...» «a una estremança de abondamiento et de bondad mas que otra tierra ninguna». Y así es verdad. La Rioja, fértil y lozana, con sus verdes y sombríos montes, sus frescas y claras aguas, sus ganados magníficos y sus frutos múltiples y prodigiosos, reúne en sí tanto y tan variado como diversas regiones españolas de las más opulentas. Tendida al sol, como un inmenso y abigarrado bodegón nos ofrece cuanto puede abastecer la mesa del gastrónomo más exigente: los más delicados manjares y los vinos más deliciosos que, en gran parte, fuera de ella sería imposible conseguir, permitiendo la armonía maravillosa entre el comer y el beber cuya alianza es la base de la Gastronomía. Quédele, pues, íntegra a La Rioja la gloria de haber creado y criado en el paraíso de su tierra los llamados *vinos de mesa*, llamados así porque son los únicos que pueden aliarse con una buena comida. Si en épocas antiguas el vino—cuya invención se debe más a la Providencia que a Noé—no pasó de ser un rito religioso y un medio de embriaguez en las dionisíacas clásicas; que con el Cristianismo se convirtió en el hermoso y alto símbolo de la Santísima Sangre de Nuestro Creador; y en la época medieval celebró las victorias guerreras, al advenir el Renacimiento se asoma tímidamente a los grandes banquetes, no como un invitado más, a la manera del Falerno, ajeno a los manjares que se servían, sino temblando de si los que se encontrara se avendrían con él o no. El vino, con personalidad propia inquebrantable por otros sabores, a veces por su habitual dulzor contrario a ellos—aunque entonces lo agridulce fuera no menos frecuente en la comida—queda sin entenderse con yantar hasta que el «gourmet» francés somete a los dos a versallescas razones de alianza y comienzan a ponerse de acuerdo y a compenetrarse estrechamente ambas potencias de la Gastronomía por la época del Rey Sol. En España, productora de abundantes vinos desde tiempo inmemorial, también hubo esta disociación, hasta durante el Siglo de Oro, que perduró y perdura en la antiquísima cultura andaluza donde se bebe casi sin comer, supeditando con su fino espíritu la comida, fragmentada en «tapas» como nación sometida en pequeños Estados, al poder omnímodo del vino, sin el cual se desangraría para siempre la música suprema e inigualable del «cante flamenco». No obstante, desde el siglo XVIII, a imitación de Francia, se fueron aplicando en lo posible a los manjares los vinos que parecían más apropiados en rasgos generales, y en la época romántica los más populares tratados gastronómicos—el del poeta Rementería, por ejemplo—citan entre numerosos vinos franceses algunos españoles parecidos a ellos y que por puro patriotismo proponen como sustitutivos, cuando en aquel tiempo aun no se sabía la temible amplitud semántica que esta palabra iba a tener.

Y así, con vinos extranjeros en la mesa, como otras muchas naciones, hubiéramos continuado—salvo en las populares comidas a que acude por derecho propio el vino manchego—, si en la segunda mitad del siglo pasado el esfuerzo personal, decidido y generoso de unos cuantos riojanos, con el Marqués de Murrieta a la cabeza, no hubiera realizado la alta empresa de iniciar la producción de los que vinieron a llamarse por antonomasia *vinos de mesa*, porque se crearon para ella, a la vez que su industria venía a ponerse progresivamente al frente de las muchas que ya florecían prometedoras en la región, aumentando su riqueza de modo excepcional.

Desde entonces son españoles, tienen sangre de España, jugo de su suelo, calor de su sol los vinos que acompañan, con armonía perfecta, a los manjares más exquisitos en todas las buenas mesas de nuestro país: los *Vinos de La Rioja*, con su fonética latina e ibérica, con su renombre universal, que hallan el elogio más apasionado en los labios de todos los gastrónomos del mundo y proceden de aquel vino primitivo que reclamaba Gonzalo de Berceo, el gran poeta riojano, como premio a su poema sobre otro excepcional paisano suyo, Santo Domingo de Silos: «*bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino*».

Bien es verdad que al constituirse los vinos riojanos adoptaron los tipos del vino de mesa de Francia, a quien fuera tan necio negarle la primacía en la gastronomía universal, como suponer imitación de los vinos franceses los nuestros, cuya personalidad y perfección no revelan más que históricamente su origen, como los viejos galicismos del idioma—jamón, potaje o mesón—o algunas de nuestras catedrales; verbigracia: la bellísima de León, alzada en la secular ciudad, como si una de aquellas esposas francesas de Alfonso VI, llegadas como tantas cosas por la «vía jacobea», se hubiera avecindado allí. Pero también es cierto que junto a las designaciones exóticas, que van desapareciendo paulatinamente—*Sauternes, Chablis, Rhin, Barsac, Graves, Burdeos, Medoc, Borgoña*—, figuran los numerosos nombres castizos, de colorista y expresiva evocación, de clara toponimia, que les han dado sus productores, con las múltiples designaciones variadísimas de sus distintos tipos y, en fin, los «blancos», los «claretes» y «tintos», de nomenclatura familiar y tradicional en España.

Sean, pues, los vinos de La Rioja tan españoles como los versos del mismo Gonzalo de Berceo—buen catador de los vinos de su tierra—, aunque sus temas vinieran a través de Francia, y una de tantas muestras de cultura que nos llegaron por el «camino de Santiago», atraídas por el sol deslumbrante del Apóstol de las Españas. Popularizados sus nombres, ya gloriosos en la enología universal, entre los «traiteurs» mundiales, triunfan los habituales tipos de vinos riojanos de mesa blancos: dulces, semisecos, secos y muy secos; y tintos: de menor y mayor cuerpo y más o menos ligeros o pastosos. El colorido de los vinos riojanos es una maravilla de transparencia en sus diversas tonalidades. Desde el blanco pálido, casi opalescente, del dulce, al ambarino fresco del blanco muy seco, y desde el rojo translúcido del clarete, al granate denso del tinto, pasando por una innumerable gama de matices dorados y purpúreos que se iluminan en las copas de cristal, al servirlos, como vivos topacios y rubíes de infinitos tonos.

En estas escalas de paladar o embocadura, pueden distinguirse, según las marcas, sus clases y sus reservas, unas series de calidades olfativas y gustativas tan opulentas y exquisitas como puedan presentar los vinos franceses de la mejor época y aun de mucha mayor amplitud y rancia solera tras la última guerra, en que la dura mano de Marte ha destruído la delicada creación de Baco.

Para conseguir esta perfección de crianza, se emplean en La Rioja, rigurosamente, los más modernos y minuciosos métodos técnicos que mantienen una tónica inmutable en la producción siempre aumentada con nuevos y estimables hallazgos que vienen casi periódicamente a enriquecer la industria vinícola española y las sensaciones de las más refinadas «goules» del mundo.

¡Lástima es—y no todo ha de ser alabanza—que aun no se tenga de los vinos de La Rioja una estadística de catador, como las hay de Burdeos y Borgoña, en Francia, por ejemplo, en que se señalen los años de las mejores cosechas y reservas para orientación de los aficionados! Sería, sin duda alguna, un precioso *vademécum* y consejero del buen bebedor y del *gourmet*—que ambos deben ser uno, sobre todo en estos vinos—que pondría de relieve mejor que nada la magnífica producción de los caldos riojanos.

No obstante, sirvan para orientación de anfitriones los siguientes datos, producto de experiencia del paladar, que pueden utilizarse como base de la más completa y razonada enumeración, de la cual son sólo una muestra.

Desde 1870, fecha aproximada en la cual se constituyen definitivamente los vinos riojanos como vinos de mesa, hasta ahora, merecen indicarse, agrupados jerárquicamente, unos cuantos años de cosechas sobresalientes en La Rioja, de las cuales existen reservas más o menos difíciles de adquirir:

Vayan en primer lugar, como años triunfales dignos de señalarse con piedra blanca y aun con oro en las bodegas riojanas, los de 1904, 1920, 1922, 1924, 1925, 1934, 1935 y 1942.

Les siguen en importancia los de 1877, 1890, 1908, 1915, 1917, 1921, 1923, 1928, 1929, 1931, 1933, 1937, 1939 y 1941.

Y, en fin, no son desdeñables ni mucho menos, y aun capaces de hacer la felicidad de un cosechero, los de 1875, 1880, 1896, 1902, 1906, 1913, 1916, 1919, 1930, 1932, 1936 y 1943.

Es interesante indicar que algunos de estos años—1896, 1908, 1915, 1919, 1920, 1921, 1922—coinciden con otros no menos óptimos de los vinos de Burdeos en los distintos *châteaux* de la región francesa y que otros—1904, 1915, 1923—tienen sus semejantes en los mejores de las cosechas de Borgoña, sin que en cambio tengan equivalente en La Rioja los años de gran producción bordelesa—1907, 1911, 1914, 1918—y borgoñona—1906, 1911—, grises en los fastos vinícolas riojanos. Por último, adviértase, sin embargo, que en cualquiera de los años señalados pudo decaer la cosecha de una determinada bodega o tipo, o, por el contrario, de un año, aquí omitido, haber una reserva digna de coronar con laureles las botellas que la conserven, pues mil circunstancias diversas pueden desviar o encauzar caprichosamente la labor concienzuda y paciente, toda sensibilidad, de los cosecheros y criadores más avispados. Es indiscutible que los vinos de La Rioja pueden y deben beberse en todo momento. También fuera de las comidas, como confortadores del estómago y corroboradores del temple que se tiene en un momento dado. Y no sólo como aperitivos. Cualquiera de las reservas selectas de los grandes vinos riojanos producirán un placer inefable degustándolas a *boca seca*, con *paladar virgen* de sabores, descubriendo sus más finos matices sensoriales, tanto en los blancos como en los tintos. Demos por descontado que el buen bebedor de vinos riojanos tiene su *petite cave*, su bodeguita propia, instalada, no con lujo, sino cuidadosamente, para que las reservas de sus vinos preferidos, adquiridas con las debidas precauciones, descansen tumbadas, sin mucha luz y con absoluta quietud hasta que se lleven, sin manos mercenarias, como un códice o joya de gran valor, en su cestilla o *panier*, si son de marcada corporeidad, hasta servirlos, una hora después, al menos, sin casi movimiento. Los vinos tintos, en lugar templado, deberán quedar *chambrés*, y más los de tipo borgoña que los de tipo burdeos. Los vinos blancos, por el contrario, deberán encerrarse en el refrigerador el tiempo que corresponda, a base de que los dulces y semidulces se sirvan francamente fríos, los semisecos y los de tipo Rhin, algo menos y, en fin, los secos de buenas reservas, solamente refrescados, siendo preferible pecar de baja temperatura que de exceso de ella para todos estos últimos. Al presentarlos en sus botellas originales—gastronómicamente es inadmisible transvasarlos, no con el mayor cuidado, a otras botellas por preciosas que sean—se respetarán las huellas que el polvo de los años haya dejado en ellas proclamando su aristocracia. Las copas, que, según vieja regla, nunca deberán estar llenas ni vacías, serán de cristal liso y fino, de transparencia impecable, sin tallados ni colorines. En la copa, la verdadera joya debe ser el vino, no ella. Los vinos blancos fríos podrán beberse en copas más bien estrechas y alargadas, que se abren ya como un capullo para el vino de tipo renano y adoptan la forma corriente de vino para el blanco seco. El vino tinto podrá beberse bien en estas copas últimas cuando sea de poco cuerpo, pero los aborgoñados necesitan, para no perder el bebedor su aroma, unas copas amplísimas, casi esféricas, en que la profundidad y la abertura de la boca sean de unos doce centímetros cada una. Unicamente en estas copas—que se llenan sólo en una pequeña parte cada vez—, después de darles un movimiento suave, circular, dejaran desprender de sí los grandes vinos sus más prodigiosos *bouquets*, que acariciaran con su aroma la nariz alerta y sabia del catador para avisar y preparar al paladar.

LOS VINOS MANCHEGOS

POR ANTONIO DIAZ CAÑABATE

(ILUSTRACION DE CHAUSA)

Si salimos de Madrid, carretera de Andalucía adelante, la gran planicie de la Mancha se nos aparece nada más trasponer las últimas casas de Ocaña, ya en tierras toledanas. ¡Gran paisaje el manchego! La estimación del paisaje es algo muy moderno. A los antiguos les tenía sin cuidado. Es de suponer que algunos espíritus delicados y sensibles sintieran y gustaran la belleza agreste, pero se lo callaron. La literatura clásica apenas contiene referencias y mucho menos descripciones de paisajes. Convengamos en que la moderna abusa un poco de la pintura con la palabra escrita. A los paisajes es muy difícil describirlos. Hay que verlos. Hay que poner los ojos en ellos y que cada cual exprima el jugo de su belleza como Dios le de a entender. El paisaje de la Mancha es impresionante. Inútil buscar allí el rincón ameno donde la vista se regodee en su frescura y verdura. Ni un árbol, ni una huerta. Avanzamos kilómetros y kilómetros y los ojos sólo disfrutan con la contemplación de un dilatado horizonte de tierra parda y cielo azul. Cuando ya las últimas casas de Tembleque se pierden tragadas por la tierra y por el cielo y conforme nos vamos acercando a Madridejos nos choca y nos conforta el descubrimiento de algo que verdea a ras del suelo. Son las viñas, las famosas viñas manchegas que ya no nos abandonarán durante un trayecto de cien kilómetros, hasta bastante más allá de Valdepeñas.

Hemos mencionado a la que pudiéramos denominar como la capital de la Mancha vinícola, la insigne ciudad de Valdepeñas, célebre por sus renombrados caldos, encanto del paladar de infinitos españoles. Que no se molesten los restantes centros de producción de los estupendos vinos manchegos, pero decir Valdepeñas es pedir vino de la Mancha, aunque sea de Manzanares, de Alcázar de San Juan, de Tomelloso, de Socuéllamos. Es pedir un vino, rico en colorido, en sabor y en alcohol, elaborado casi todo él, naturalmente, sin mezcla de química alguna, producto de unos viñedos excepcionales, cultivados con esmero y primor, de esos viñedos que camino de Andalucía nos encontramos ocupando enormes extensiones de terreno, alegrándonos con la pompa de sus pámpanos, con la promesa de sus racimos prietos y panzudos como ubre de cabra, que allá en el dulce otoño soltarán el néctar de su zumo que, posado en las enormes tinajas de barro o de cemento, se convertirá en el nunca bastante alabado Valdepeñas ilustre, quitapesares y enciende jolgorios de los más eficaces que se conocen en toda la redondez de la tierra.

El verdadero Valdepeñas es el tinto, la verdadera gloria del vino manchego es su color. Un color granate que como el paisaje manchego es impresionante. Tan logrado está que parece hecho para ser guardado en el vidrio de un vaso, pero no en el vidrio fino y estilizado, cárcel momentánea del dorado Jerez. El Valdepeñas necesita un recipiente achatado y recio. Y para que el granate resalte en todo su esplendor es preciso no colmarlo hasta los bordes de líquido, sino dejar una corona y entonces tendremos ante nosotros una joya de rara perfección, la fusión de un rubí y un brillante en compenetración absoluta. ¡Cómo se abraza al cristal el Valdepeñas! Es algo verdaderamente tierno que yo estimo es lo que incita a beberlo con ansia nunca satisfecha. Porque el Valdepeñas se bebe con amor y cae en el gaznate como un beso llovido del cielo, cálido, que primero nos acaricia, luego nos quema, no creáis que con quemadura dolorosa, sino al contrario, igual que llama de fuego purificador.

¡Collar magnífico el de la ringla de vasos semillenos del vino manchego, puestos en el cinc del mostrador de la taberna! Collar que desgranan las manos de los bebedores con la prosopopeya de un rito. Y cuando el chico sirve la ronda, diez, doce, catorce vasos apiñados en una bandeja, el vino salta en las copas como chiquillo al salir de la escuela.

El color del vino tinto manchego es un color ruboroso, sobre todo cuando se le sirve en un vaso solitario, aislado, en donde el vinito parece agazaparse muy en lo hondo como temeroso de sus posibles efectos. Sostengo la teoría de que el vino es inocente de los estragos que a veces causa, que el vino no es el que se sube a la cabeza y la perturba, sino que se queda en los ojos y en la lengua abrillantando aquéllos y soltando ésta. El vino ni pretende, ni quiere alocar a la gente. Es ésta la que se aloca por su cuenta y se pasa de la raya. ¿Qué va a hacer entonces el vino? Morder como un mastín hostigado.

Y de todos los vinos el más apacible es el Valdepeñas. Pero hay que tener mucho cuidado con él. Es un vino serio. No admite bromas. Y además no representa lo que es. Me explicaré. El vino manchego es un vino de bastantes grados de alcohol, aunque no lo represente. Su lindo color granate nos da la sensación de que es un vinillo ligero, inofensivo, incluso bautizado con regular porción de agua. Y va uno tomando copa tras copa sin sentirlas a lo primero. Pero a lo segundo es ella. Y a lo tercero la borrachera es segura.

El Valdepeñas es insustituible para eso que se llama el copeo, para tomar unas copas que contienen poco líquido en esta taberna y en la otra, bien ayudándolas con algo comestible, bien a cuerpo limpio. El copeo se usa mucho en Madrid y fuera de Madrid también, por supuesto. En esto del copeo se sabe cómo empieza, pero no cómo termina. Con el copeo ocurre como con las cerezas, que se enredan unas copas con otras y se arma un lío regular en las inteligencias. Lo bueno es que este lío se deshace con facilidad si lo injerido es vino manchego. Simplemente durmiendo o tomando el aire. Y no deja rastro pesado y agrio en el estomago, ni dolorosa opresión de cabeza como casi todas las otras bebidas alcohólicas. Ventaja esta muy de tener en cuenta.

Hay vinos alegres y vinos tristes. Porque ni muchísimo menos todos los vinos comunican euforia. Los hay que hasta hacen llorar y todo. No creo en eso que se dice que el vino despierta en el hombre sus nativos instintos contenidos por la educación o por la timidez, o por las preocupaciones y conveniencias sociales. Todo esto influye, no cabe duda. Pero a mi juicio, basado en modestas experiencias, no tanto como se asegura. El que se bebe unas copas de más y le entra una murria espantosa es que el vino que bebió era un vino triste. En Madrid al vino barato se le llama peleón. Este calificativo es exacto, porque el vino grosero y burdo comunica ansias de pendencia. O en el mejor de los casos, pelmacería, patosería. El Valdepeñas es un vino alegre, su alegría es como su color granate, una alegría transparente que deja ver ese fondo de optimismo que todos llevamos en un rincón más o menos profundo de nuestra alma. La equivocación consiste en beber mucho para que la chispa de la alegría nos prenda el ánimo. Si a un número de copas prudencial seguimos serios es inútil pretender que el Valdepeñas nos anime y enardezca. Pero esto ocurre pocas veces. Una vez oí en cierta taberna decir a un parroquiano:

—Pon otra ronda de cascabeles.

¡Ronda de cascabeles! ¡Ronda del vinillo nacido de unas uvas granadas en la ancha planicie de la Mancha, que toman su jugo del sol y del aire y que parece que contienen en su pulpa, azul de los inmensos cielos, dulzura de sol primaveral!

El Valdepeñas también sirve a las mil maravillas para alternar. Que no se confunda esto de alternar con el copeo. Alternar es permanecer largo rato en una taberna. En un café, inclusive en un bar, un hombre puede pasarse las horas muertas ante una sola consumición. En una taberna esto es imposible. Supongamos—y es mucho suponer—que ese hombre se conforma con beberse un solo vaso de vino. Llega, lo pide y se sienta o permanece de pie ante el mostrador. Unicamente si este hombre es un solitario o un forastero podrá salvarse. Si no, tiene que alternar. En cuanto asoma por el establecimiento un amigo, un simple conocido y éste le divisa, ordena: «Que den una copa al señor Paco y la compañía.» Y el señor Paco tiene que apurarla, quiera o no, porque si la rehusa es un desprecio que ni perdona ni tolera el que le invitó. Y el invitado tiene que corresponder. Con un vino fuerte esto sería arriesgado, con el Valdepeñas se puede hacer sin el albur de zozobrar en una trúpita, que es uno de los infinitos nombres con que se denomina en castellano la borrachera.

Un día, al pasar por los campos manchegos y contemplar la inmensidad de sus viñas, uno de mis acompañantes exclamó:

—¡La de palabras que hay ahí agazapadas!

El vino suelta las lenguas. ¿Esto es un bien, es un mal? Depende de la lengua, mejor dicho, del caletre del individuo que la meneje. ¡Dios nos libre de un tonto con unas copas! Su tontería se hace más espesa, más densa y su verborrea es insufrible. Pero un hombre de mediano ingenio se inspira con el vino, cobra agilidad, adquiere donosura y amenidad y se explaya a su gusto sin los melindres de la timidez y sin tener en cuenta el qué dirán. Quizá se le trabe la lengua, tal vez se le atropellen las palabras, no importa, ¡adelante! Los minutos vuelan que es un encanto, la euforia los va empujando, las risas por todo y por nada resuenan sin cesar. Se olvidan los afanes, las preocupaciones. Se habla por hablar. Se ríe porque los cascabeles que tintinean en las copas circulan como si las uvas no estuvieran trituradas y saltaran y retozaran dentro de los bebedores.

En cada uva una palabra y un cascabel. Millones y millones de uvas cascabeleras desparramadas por la Mancha, riqueza de una tierra que semeja un mar. Campos de Valdepeñas, de Manzanares, de Alcázar de San Juan, de Tomelloso, de Socuéllamos, campos de verdes cepas que arrancan desde las mismas casas de los pueblos y que se pierden en la lejanía confundiendo en el horizonte su verdor con el claror azul del cielo. Pueblos blancos los manchegos como puertos de ese mar, que reciben en los dulces días otoñales navíos en forma de carromatos que van acarreando las palabras y los cascabeles, pedacitos de alegría que reposarán unos meses en las panzudas tinajas antes de volar por el ancho mundo. Puertos del mar de la Mancha, en donde las bodegas triunfan esparciendo el aroma del vino, de un vino suave y bello que no hará daño a los bolsillos porque es barato, ni a los estómagos porque es puro, ni a las mentes porque es alegre. Puertos de un mar dorado y granate en donde se ahogan las penas, por donde surcan, invisibles, los barquichuelos de unos vasos que van repartiendo felicidad y contento en esos amables refugios llamados tabernas y que son a manera de atracaderos para amarrar un espacio de tiempo, sinsabores y nostalgias.

Consignemos algo curioso. Al vino manchego le va muy bien el agua de seltz e incluso la gaseosa de limón—así con esta última mezcla lo beben en toda la región de su origen—. Cuando apretamos el gatillo del sifón y surge el agua con su pequeña espuma, el vino la recibe con alborozo y a la espuma podemos interpretarla como un sonrisa que también se abre en nuestro gaznate al sentir su cosquilleo. Para los buenos bebedores claro está que el añadir al vino agua, sea de la clase que sea, es una ofensa que no perdonan. Pero esto no es óbice para que la mixtura deje de ser agradable a muchos paladares, principalmente en las comidas.

En el extenso y variado mapa vinícola de España, el vino manchego ocupa lugar preeminente. Los menos de sus cosecheros lo embotellan. En cubas, en pellejos—éstos cada vez en menor número—lo transportan a los centros consumidores y allí, copa a copa va el vino cumpliendo su misión, la de convertirse en sarta de cascabeles que brinquen alegrando las pajarillas de muchos seres que le deben olvido y bienestar, no por momentáneo menos placentero.

LOJA

LA AMADA DEL GENIL

Entre Málaga y Granada, perteneciente a esta última provincia, Loja, capital del Partido Judicial de su nombre, está situada en un fértil valle que riega el andalucísimo Genil. Edificada la capital, según la costumbre del medievo, sobre las laderas de un pequeño cerro, tiene su caserío la gracia de estar escalonado, hacia la cima, como si las casas se empinasen de puntillas para asomarse al líquido y cambiante espejo del río que, por la asiduidad con que la ronda, se diría enamorado fiel de la histórica villa. En la parte más alta del cerro lojeño se descubren aún los restos de una calzada mora, lo que supone, si no las huellas de su origen, sí los vestigios de la secular dominación que sobre su suelo, vega y caserío pertenecientes al reino musulmán de Granada, ejercieron los árabes invasores de la Península.

En la historia de España ya aparece Loja con gran relieve en las crónicas que relatan las peripecias del cerco y conquista de Granada por el rey Fernando, ya que los cristianos de Loja, una vez que ésta fué liberada, contribuyeron a la conquista de la sede de los Boadiles y a la definitiva expulsión de los moros del territorio patrio. También en la colonización de América intervinieron activamente los lojeños, pues en el Ecuador actual existe una nueva Loja, cuyo territorio se extiende por las estribaciones de los Andes.

Y ya en otras épocas aparece Loja como la patria chica del embajador de Felipe II don Manuel de Cuenca, del poeta Padre Giménez y del intendente general Ruiz Espejo. En pleno siglo XIX será un ilustre lojeño general, jefe del Gobierno y estadista considerado como uno de los primeros de Europa: don Ramón de Narváez.

Loja es hoy un importante partido judicial dada la feracidad de su suelo, su abundante ganadería, su próspera agricultura y las numerosas industrias que se han establecido recientemente. La ganadería sobre todo, constituye una de las principales riquezas de la región. Entre las industrias más recientes figuran fábricas de aceite y jabón, destilerías de alcohol y fábricas de bebidas, harinas y otras industrias.

Tanto en los aspectos de su desarrollo económico como en el moral y cultural, Loja ha cambiado mucho en los últimos años. A esta transformación han contribuído tres instituciones tradicionales y de gran prestigio en la villa andaluza: su Ayuntamiento, cuya actual corporación, presidida por el letrado don Juan Santaella, trabaja activamente por conseguir la mejor urbanización y una elevación del nivel cultural y moral de Loja, por el único camino eficaz para conseguirlo: la ampliación de la enseñanza y de los beneficios de carácter benéfico-social. A tales efectos, la Gestora se ocupa de la instalación de una nutrida Biblioteca Municipal y de organizar actos culturales con la frecuencia que los medios lo permiten. También el aspecto urbano de Loja ha mejorado considerablemente durante la actuación del actual Ayuntamiento, que se ocupa del saneamiento y embellecimiento de la villa. En el aspecto de la Beneficencia Municipal se realizan en Loja obras de gran interés. Durante la pasada campaña de invierno se consiguió habilitar un comedor en el que se sirvieron un promedio de doscientas comidas y otras tantas cenas durante los meses de noviembre a marzo. También se sostienen los comedores de Auxilio Social, donde comen otros doscientos niños durante todo el año.

En colaboración con el Ayuntamiento trabaja por el engrandecimiento de Loja una vieja y ejemplar institución lojeña: la Hermandad de Labradores, que hoy agrupa más de dos mil afiliados y que tiene gran importancia para el desarrollo económico de Loja y su contorno, dada la importancia que la agricultura tiene en toda la región. La Hermandad, como se la llama por antonomasia, es una de las pocas instituciones tradicionales que aun se conservan en algunas regiones españolas, y que a través de los siglos han mantenido la integridad de las virtudes raciales y la verdadera solidaridad y hermandad entre los vecinos de una localidad en defensa de sus intereses morales y económicos.

También cuenta Loja con otra institución más moderna, el Casino, que, instalado en un magnífico edificio, con salones amplios y confortables, agrupa a la buena sociedad lojeña, principalmente a la juventud que acude al Casino para tomarse honesto recreo y esparcimiento. Tanto las reuniones, como los bailes, conciertos y las conferencias, también frecuentes en los salones del Casino, suelen estar concurridísimos. También por este procedimiento agradable y digno se ha conseguido extender el gusto por las grandes figuras del arte musical y por escuchar a ilustres conferenciantes que desde la tribuna del casino lojeño han divulgado lecciones de alta cultura.

LA DIPUTACION DE GRANADA

Hemos enumerado en estas páginas los progresos que durante estos diez años han alcanzado la capital y la comarca granadinas tanto en lo que se refiere a su progreso urbano y material como a la gran obra asistencial, cultural y espiritual que ha contribuído a la elevación del nivel de vida y del nivel moral de las clases socialmente más indigentes por medio de la instrucción y el apoyo en sus necesidades.

Y es de justicia, de toda justicia, aclarar que de ninguna de estas tareas ha estado ausente la Diputación Provincial granadina, que en todo momento ha colaborado con el Ayuntamiento y el Gobernador a impulsar los trabajos tanto en la medida que económicamente le correspondiese como con el entusiasmo y el apoyo moral a toda iniciativa de interés público.

No hace falta señalar nombres, pues están en la memoria de todos los granadinos ya que con frecuencia han figurado el presidente y gestores de la Diputación en las informaciones de la prensa local que daban cuenta de la inauguración de una nueva escuela, una traída de agua o una barriada de casas baratas para obreros o campesinos.

ATARFE, EN SIERRA ELVIRA

Entre Granada y Bobadilla, sobre la verde falda de Sierra Elvira, la villa de Atarfe, con unos cinco mil habitantes, es la capital de uno de los más simpáticos e industriosos municipios granadinos, a cuyo progreso, tanto urbanístico como cultural y espiritual están contribuyendo activamente los miembros de la gestora municipal atarfeña.

Además de haberse intensificado en los últimos años los cultivos de esta fértil región atarfeña, principalmente en el gran aumento de siembra de cereales y viñas, los cultivos clásicos de estas suaves estribaciones de Sierra Elvira.

También se han incrementado estos años las pequeñas industrias locales, como las fábricas de licores, algunas muy populares en Atarfe.

Pero lo que cada año adquiere mayor popularidad y convierte la villa de Atarfe en un agradable lugar de saludable reposo es el ya conocido Balneario de Sierra Elvira, cuyas aguas, sulfatadas mixtas, devuelven la salud a numerosos enfermos.



Donde el vino se escribe con jota

—Cariñena:
Sé que os gusta, capitán.
—Como que somos paisanos.

(*Don Juan Tenorio*.—Zorrilla)

por ANTONIO VALENCIA

SEGÚN lo dicho, por fuerza hay que juzgar que el capitán Centellas venía a ser como un miembro de la Agrupación de Aragoneses residentes en Sevilla, durante los últimos años del reinado del Emperador. Es decir, un aragonés entero y verdadero, y además satisfecho de serlo en todos sus primores y cualidades. El paisanaje era para él razón suficiente de preferir el mosto que salía de las vides de las vegas en las que se afanaban los moriscos, más o menos ***conversos***, **del antiguo Reino. Aunque del cultivo de la vid, y sobre todo de su posterior manipulación, no se puede dudar de que la conversión había sido firme en dar de lado la tajante prohibición del Alcorán, al que negaban a puro trasiego. Esta materia del vino no debe estimarse parva para la incorporación a la nación española de los núcleos raciales musulmanes que trabajaban el suelo.**

Por eso, o lo que fuere, el vino aragonés es el más moro de todos los vinos españoles. País de vino el nuestro—«alegre por buenos vinos» lo llamó Alfonso el Sabio—



rodeó al vino de hablas y decires entre los que ocupan lugar descollante todas las agudezas que lo relacionan con la morería de no admitir el bautismo de agua. Llamarle morapio o mostagán cae debajo del entendimiento de alabarle la pureza bravía y no son términos tan familiarmente despectivos como pueda parecer. En Aragón, la primera condición que se exige al vino es que su vino cumple. Ya que además del horror al bautismo, con esta condición de naturalidad quiere aludirse a su franqueza de «al vino, vino». A poco que nos fijemos, vemos que cada región, y hasta cada pago, tiene el vino que espejea a los naturales, sin que podamos descartar la hipótesis de que también pueda existir un mimetismo según el cual todos y cada uno toman algo del vino de su tierra. En Aragón, la ecuación casi perfecta y el vino es tan aragonés y tan baturro como pudiera apetecerse y más.

Aunque hay varios tipos de vino, creo que el vino racial tiene dos vertientes, que se desarrollan a partir de un vino genérico. El vino aragonés es espeso y tiene un fondo cierto de dulzor, contrapesado con una forma áspera. En vano hay que buscar en él brillos ni transparencias. Si tira hacia lo generoso, el producto adquiere una ranciedad capitosa que va muy a contrapelo de nuestra época y de los gustos y cánones actuales. Caería en el jarabe si no contuviese dentro una tal graduación alcohólica que tambalea las cabezas más firmes. Pero ésta es una variedad, aunque muy extendida en la región, escasa en cantidad. Responde más bien a la pequeña y regalada gollería de cada bodega, a la porción que la patriarcalidad campesina reserva para el viejo, para la mujer y para la sorpresa de emborrachar al que se tercie bajo especies inocuas. En ocasiones francas de alegría, cuando el anfitrión dice un poco tímidamente, como si descubriese su afición a hacer versos, que «tiene un vinico...», podemos estar seguros que saldrá algo parecido a lo que acabamos de decir. Y saldrá casi siempre en vidrios muy gordos, con cierto aire como los de los refectorios conventuales, y algunas moscas se despertarán con su olor, casi siempre empujadas por él a una muerte ingloriosa.

Luego viene el vino por excelencia, el que sigue adelante con su corta y heroica vida de vino, es decir, el que elige, como Aquiles, su destino en la vida. En Aragón se aprecia el vino por algunas cualidades que no son comunes a otras regiones españolas. Yo diría que adquiere una vocación de independencia que se basa en el exceso y hay que contar con que el vino aragonés está emparedado por los catalanes por un lado y los navarros y riojanos por otro, es decir, por primerísimas potencias. Así, cuando uno se bebe un vaso de vino aragonés, podemos tener la sensación de que estamos catando una individualidad excesiva. Uno de los elogios más comunes consiste en que su cuerpo sea tan recio que haya que cortarle con cuchillo o poco menos. Así es un vino recio y fuerte, pero no fuerte de gimnasio, sino dentro de esa fortaleza campesina que no excluye ciertas adiposidades, que en el vino se manifiestan en un residuo morado que deja grandes sombras en los vasos, y no digamos en los lienzos que macula, y una sensación enormemente astringente en el paladar. Es probable que el vino aragonés se haya quedado en la mitad del camino que conduce a la solidez y que le permitiría ser exportado en barras. Ahora es el vino ideal para empujar hacia adentro, con el debido ornato, a esas parejas de huevos fritos de los ventorros, bien abundantes en aceite.

El otro exceso está en la graduación, carácter también muy preciado de estos mostos para sus devotos. Diríase que éstos se complacen en que su trago contenga grandes presiones alcohólicas en el espacio más reducido y, así se habla con orgullo de los dieciocho grados como si tal cosa. En este aspecto el vino aragonés es como aquellos militares isabelinos que eran capitanes con grado de teniente coronel, es decir, con la graduación ostensible y por delante. Naturalmente, un vino así tumba al más pintado, aun bebiéndolo, como se bebe mucho, mediante los artificios ahorrativos de la bota y el porrón. En éste, muy teñido de morado en sus paredes vidriosas con las huellas de sus sucesivas bajamares, y en aquélla, mezclándose con el sabor autóctono el propio del adobo del cuero, el vino aragonés produce una impresión definitiva de cosa juzgada. Tal y conforme exigen unos alimentos recios y una cocina dura, cuando viene el trago de vino se puede jurar que por el garguero sólo vino ha pasado, con remisión de lo demás.

Estos vinos de Aragón, casi todos reducibles a este común denominador ya dicho, son un vivo retrato de lo aragonés. De ellos surge un vivo parentesco con la jota y la ronda, con el alarde y con la leyenda. Se complacen en una tan notoria exageración de naturalidad, que hay que pensar mucho en ella y pararse ante ella como si nos hallásemos ante una elaboración muy complicada.

Aragón produce siempre este quebradero de cabeza y sus vinos no son lo más a propósito para aclarárnosla. Lo mejor es decir al estilo, por lo demás muy aragonés, del capitán Centellas, que nos gustan porque son paisanos.

(ILUSTRACIONES DE ZARAGÜETA)



EL VINO ESPAÑOL SOBRE EL MAPA

Entre Baco y la Vendimia, o de otoño a otoño—o de Gata a Finisterre, que puede ser fin del mosto, ya que no fin de la tierra—, resulta imposible recoger en un mapa los millares de vinos que el sol y la suerte producen magnánimamente en las diversas tierras de España. De forma que la síntesis geográfica que ofrece esta página abarca tan sólo una selección de los más populares o de los más abundantes y extendidos. Casi podríamos decir que estos vinos del mapa son un poco vinos de masa, vinos del pueblo ancho y hasta vinos de «folklore» moderno—si la paradoja vale—. Vinos de muñeira y de sardana, de zambra gitana y de pasodoble, como ese aragonés de Cariñena, con argumento sentimental y nostalgia carretera de mesonera y arriero. La breve nómina de estos vinos que han tenido la suerte de aparecer en el mapa componen quizá un muestrario de los mil gustos y calidades del múltiple, infinito vino español. Ser experto en todos los zumos de España requeriría cien años de vida y de peligrosa prueba cotidiana. Pero, con leve experiencia, suponemos que los habrá ahí palominos, secos o mantuos de Jerez; palmas, amontillados; oscuros, pastosos y aromáticos de Málaga; cordobeses de Montilla y Moriles; manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, la que puede resucitarnos a distancia; blancos de La Mancha, con su valdepeñas abundante, habitual en las tabernas de Madrid; el clarete toledano de Noblejas; los predispuestos a la campanización en Panadés; los tintos garnachos y cariñenos—que van camino de la mistela—, del Priorato y el Ampurdán; o el semidulce blanco de Alella; tintos, negros y claretes como los de Alicante, de esos que dan las cepas garnacha, macabeo y jaén; de espuma roja—yéndonos hacia el Pirineo—, como el de Cariñena; el rioja espléndido, color cereza, para todas las mesas; el blanco del Rivero, para el marisco y la taza de loza; el sobrio, fuerte y enérgico de Toro, como sangre de toro; los de León, que se espesan al sur de la orografía cántabra y hasta en la propia cordillera, y el más espeso—para beber en la rueda asturiana—de la cuenca del Narcea... Generosos, espiritosos, donceles, pardillos, peleones, rancios, albillos, amontillados, tintillos, abocados, secos, aloques, claros, rojos, guindas, blancos, amarillos, rojos, granate, pálidos, palmas, apagos, mudos, arropados... De todo hay—bueno y abundante en exceso—en esta hermosa viña del Señor que es la tierra de España. — **S. C.**



VELÁZQUEZ. — *Los borrachos.*
Museo del Prado. - Madrid.



La Bacanal, de TIZIANO

La Bacanal, de POUSSIN

TRES CUADROS DEL VINO

POR

JOSE ORTEGA Y GASSET

1

VINO DIVINO



ESCULTURA, Pintura y Música, que parecen artes tan ricas, viven, en realidad, sometidas a girar dentro de un zodíaco de temas eternos. Los artistas geniales no amplían el haber tradicional de asuntos y motivos: el hombre que muere, la mujer que ama, la madre que sufre, etc.; antes al contrario, manifiestan su vigor estético limpiando aquellos temas de la costra baladí y grosera que sobre ellos han ido depositando los malos artistas, y volviendo a ponerse delante, en su original simplicidad, la gémula iridiscente.

Las gentes frívolas piensan que el progreso humano consiste en un aumento cuantitativo de las cosas y de las ideas. No, no; el progreso verdadero es la creciente intensidad con que percibimos media docena de misterios cardinales que en la penumbra de la Historia laten convulsos como perennes corazones. Cada siglo, al llegar, trae apercibida una sensibilidad peculiar para algunos de estos grandes problemas, dejando a los otros como olvidados o acercándose a ellos toscamente.

De la misma manera unos hombres se hallan dotados de un órgano visual sumamente delicado, y es el mundo para ellos un tesoro de magnificencias luminosas, mientras sus oídos ignoran toda armonía.

Por esto, aquellos temas primarios del arte pueden servirnos como confesonarios de la Historia. Al enfrentarse con ellos cada época y ensayar su interpretación, declara las últimas disposiciones, la contextura radical de su ánimo. Y eligiendo un tema, persiguiendo las variaciones que en la Historia del Arte ha sufrido, vemos dibujarse la fisonomía moral de las edades, que vienen y pasan vertiginosas con una virtud que les da vida y una limitación que les va matando a modo de un asta que llevaran hincada en el flanco.

Vagando por el Museo del Prado, bajo la tibia luz blanca que se vierte por las vidrieras, me he detenido casualmente ante tres lienzos: uno, es la *Bacanal*, de Tiziano; otro, la *Bacanal*, de Poussin; otro, *Los borrachos*, de Velázquez. Estas tres obras de tan disidentes artistas coinciden en el tema, son diversas soluciones estéticas a este trágicómico problema: el vino.

Un problema cósmico es el vino. ¿Os reís de que me parezca el vino un problema cósmico? No es extraño; pero estas sonrisas me dan la razón. Es un problema tan grave el del vino, tan verdaderamente cósmico, que nuestra época no ha podido pasar junto a él sin darle su atención y resolverlo a su manera. Sí, nuestra época ha tomado también posición ante el problema del vino, una posición higiénica. Ligas, legislaciones, impuestos, trabajos de laboratorio..., ¡cuánta actividad y preocupación no va hoy incluída en esta palabra: alcoholismo!

Un problema cósmico es el vino. Yo también sonrío: la época en que vivo es como tibor chino donde ha ido creciendo mi corazón, donde se ha deformado, y a los grandes secretos del cosmos

reacciona según los gestos al uso. La solución que mi edad ofrece al tema del vino es el síntoma de su prosaísmo, de su hipertrofia administrativa, de su enfermizo prurito por la previsión y el burgués acomodo, de su total carencia de esfuerzo heroico. ¿Quién tiene hoy mirada tan penetrante para ver al través del alcoholismo—una montaña de papeles impresos cargados de estadísticas—, esta simple imagen de unos pámpanos lascivos retorciéndose y unos anchos racimos que el sol traspasa con sus saetas de oro?

Pero no seamos pretenciosos: nuestra interpretación del vino es una, entre muchas posibles, y es de todas la más joven. Antes, mucho antes de que el vino fuera un problema administrativo, fué el vino un dios.

Nosotros tenemos el mundo metido en cajones; somos animales clasificadores. Cada cajón es una ciencia, y en él hemos aherrojado un montón de esquirlas de la realidad que hemos ido arrancando a la ingente cantera maternal: la Naturaleza. Y así, en pequeños montones, reunidos por coincidencias, caprichosas tal vez, poseemos los escombros de la vida. Para lograr este tesoro exánime tuvimos que desarticular la naturaleza originaria, tuvimos que matarla.

El hombre antiguo, por el contrario, tenía delante de sí el cosmos vivo, articulado y sin escisiones. La clasificación principal que parte el mundo en cosas materiales y cosas espirituales no existía para él. Dondequiera miraba, veía sólo manifestaciones de poderes elementales, torrentes de energías específicas creadoras y destructoras de los fenómenos. El fluir del agua no era un rodar de gotas sobre gotas: era una manera de vivir peculiar a las divinidades fluviales. El día era un sér prepuesto a la faena magnífica de incendiar periódicamente los campos, y la noche una fuerza restauradora que hacía a los muertos revivir.

Pues bien: en aquel mundo de una pieza se presentaba el vino como un poder elemental. Los granos de la uva parecen tumorcicos de luz; mantienen condensada una fuerza extrañísima que se apodera de hombres y animales y los conduce a una existencia mejor. El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza. El vino es un dios sabio, fecundo y danzarín. Dionisio, Baco son un rumor de fiesta perpetua que cruza como un viento caliente las hondas selvas vivas.

2

LA "BACANAL" DE TIZIANO



No creo que haya cuadro en el mundo tan optimista como éste. Es un rellano que se hace junto a la ladera de un montecillo. Unos árboles amenizan el lugar: tras ellos, un mar de color ultramarino, de aguas densas e inmóviles. Una nave lenta se desliza. El cielo, de azul intenso, con una nube blanca en medio, es el personaje principal; en él se destacan los árboles, el montículo, brazos y cabezas de algunas figuras, y cuanto de él es tocado queda libre de las penalidades materiales.

Hombres y mujeres han escogido este apacible rincón del universo para gozar de la existencia: son unos hombres y unas mujeres que beben, ríen, hablan, danzan, se acarician y duermen. Todas las funciones biológicas parecen aquí dignificadas y con idénticos derechos. En medio casi del cuadro, un niño alza su camisilla y realiza sus menesteres menores.

En el vértice de la loma, un viejo, desnudo, toma un baño de sol, y, en primer término, a la derecha, Ariadna, desnuda y blanca, se despereza dormida.

Este cuadro podría llamarse de otra manera más expresiva, podría llamársele lo que es en verdad: el triunfo del momento.

De un instante a otro instante vamos por la vida dando tumbos; de ellos, nos son unos indiferentes, los dejamos pasar como vemos fluir un río grisiento. Otros nos traen dolores, son como punzadas y pinchazos en nuestro corazón; ¿qué hacer? Solemos decir un ¡ay de mí!, y empujamos el instante lejos de nosotros, lo repelemos, lo aniquilaríamos, si pudiésemos, para que jamás volviera. Pero hay momentos sublimes en que nos parece coincidir con todo el Universo; nuestro ánimo se expansiona y virtualmente abarca el horizonte y somos una misma cosa con cuanto nos rodea, y nos percatamos de una subitánea armonía que gobierna las cosas. Es el momento del placer, es como la cima de la vida y su integral expresión.

Y entonces unas manos espirituales se alzan en nuestro espíritu y se agarran al instante y pugnan por retenerlo. Mejor aun: de un brinco nos lanzamos dentro de ese instante que pasa veloz, decididos a entregarnos a él sin reservas ni suspicacias, como si el minuto placentero fuera una de aquellas naves venturosas que Homero atribuye a los feacios, naves que, sin timón ni piloto, conocen ciertas los caminos del mar.

Uno de estos momentos ha pintado Tiziano. Estas gentes viven en una ciudad y allí padecen los tormentos de la existencia concreta: tienen ambiciones insaciables, sufren privaciones, desconfían mutuamente de sí, les acongoja el sentimiento de la propia limitación y se miran con ojos torvos los unos a los otros. Pero un día van al campo: es blanda la brisa, el sol dora el polvillo atmosférico y pone azules sombras bajo las ramas frondosas. En esto alguien trae unas ánforas y unos bocales y unas jarritas de plata y oro labradas delicadamente. Dentro de estos recipientes

brilla el vino. Beben. La tensión histérica de los ánimos cede: las pupilas se van poniendo incandescentes, las fantasías se incorporan en las celdillas cerebrales. La verdad es que la vida no es de tan adversa condición, que los cuerpos humanos son bellos sobre un fondo campestre de oro azul, que las almas son nobles, agradecidas y aptas para comprendernos y replicarnos. Beben. Parece como si dedos invisibles tejieran nuestro ser con la tierra, el mar, el aire, el cielo; como si el mundo más bien fuera un tapiz y nosotros figuras de ese tapiz, y los hilos que forman nuestro pecho siguieran más allá de éste y fueran los mismos que hacen la materia de aquella nube radiante. Beben. ¿Qué tiempo llevan aquí?

Vagamente recuerdan que hay una ciudad y que hay dolores y que hay cambios, desapariciones y fenecimientos. Les parece que llevan aquí siglos y que eternamente permanecerán aquí y que eternamente un rayo solar herirá el anca de este jarro argentino sembrador de destellos. Como un objeto de elasticidad ilimitada, el momento se ha ido estirando y alcanza de un lado y de otro los vagos confines del tiempo. Esta voluntad de eterna perduración que yace en el fondo de toda hora de placer ha servido a Nietzsche para distinguir los valores verdaderos, las nuevas tablas de lo bueno y lo malo. Así dice en los famosos versos:

El dolor dice: ¡Pasa!
¡Quiere el placer, en cambio, eternidad,
quiere profunda eternidad!

Estas gentes que beben se han ido desnudando, para sentir la caricia de los elementos sobre la piel tibia, tal vez por un secreto ímpetu y deseo de fundirse más con la Naturaleza. Y a poco más que escancian, advierten con rara clarividencia, patentes ante su percepción, los últimos secretos del cosmos, los módulos creadores de todas las cosas. Estos misterios son los ritmos. Ven que la escena es una masa de tonos azules—cielo, mar, césped, árboles, túnicas—, a que responden los tonos cálidos, rojos y dorados —cuerpos viriles, áureas fajas de sol, panzas de vasos, amarillas carnes femeninas—. Ven el cielo como una pregunta sutil e inmensa; la tierra, ancha, fuerte, como una respuesta satisfactoria y bien fundada. Ven que hay en el mundo un lado derecho y otro izquierdo, un alto y un bajo; ven que hay luz y sombra, quietud y movimiento; ven que lo cóncavo es un seno para recibir lo convexo, que lo seco aspira a lo húmedo, lo frío a lo ardoroso; que el silencio es un aposento preparado, como posada, para recibir el ruido transeúnte... Estas gentes no han sido iniciadas en el misterio rítmico del universo por una externa erudición; el vino, que era un dios sabio, les ha dado, empero, una momentánea intuición del máximo secreto. No se trata de unos conceptos que haya introducido en sus cerebros; al contrario, el vino ha realizado la inmersión en estos cuerpos dentro de la razón flúida en que va flotando el mundo. Y así llega un minuto en que los movimientos de sus brazos, torsos y piernas se hacen también rítmicos, en que los músculos no sólo se mueven sino que se mueven con compás. El compás es una oculta lógica que yace en el músculo: el vino, la potencia, y hace del movimiento danza.

3

LA "BACANAL" DE POUSSIN



ELLO es que el vino, según Tiziano, lleva la pura materia orgánica a una potencia espiritual. Aquí tenemos, en este cuadro espléndido, declarada con motivo de unos hombres que se solazan en torno a unas ánforas de vino, la filosofía del Renacimiento. La Edad Media nos habla del espíritu como enemigo y contradictor de la materia. Matando ésta, crece aquél; la vida es una guerra que mueve el alma al cuerpo; la táctica se llama ascetismo.

Pero el Renacimiento siente de otra manera la incógnita de la existencia. Se resiste, se niega a esa dualidad pesimista. No; el mundo es uno: no es sólo materia grosera, ni sólo imaginaria espiritualidad. Lo que llamáis materia puede alcanzar una vibración rítmica, y esto es lo que llamáis espíritu. El músculo llega por sí mismo, a lo sumo favorecido por el vino, a la danza, la garganta al canto, el corazón al amor, los labios a la sonrisa, el cerebro a la idea.

Podemos, pues, arribar a una fórmula que nos fije el sentido de la *Bacanal* tizianesca: es el punto de indiferencia entre el hombre, la bestia y el dios. Sus personajes son de carne y hueso; por mera intensificación de sus energías naturales, es decir, bestiales, llegan a la unión esencial con el cosmos, a la intuición infinita, al absoluto optimismo que era patrimonio de la supuesta divinidad.

Comparemos brevemente con la de Tiziano la de Poussin.

El cuadro es una ruina de un cuadro. Imposible que la fotografía ni el grabado den una idea de él. Allá en una sala apenas visitada del Museo prolonga una fatal agonía.

Los tonos rojos, simplicísimos, con que Poussin labraba sus figuras han sido absorbidos por la fiera luz real que sobre ellos, secularmente, ha ido operando. Los tonos fríos de azules fundidos con negro se han empastado. Como ante el lienzo de Tiziano reímos, este lienzo, físicamente maltrecho, nos invita a la elegía, a meditar sobre lo fugitivo de todo esplendor, sobre el acabamiento y la cruel misión del tiempo, gran roedor.

Sin embargo, lo que nos cuenta Poussin es, si cabe, más alegre aun que la anécdota de Tiziano. Porque Tiziano refiere sólo una anécdota, nos presenta algo esencialmente momentáneo. No podemos menos de advertir el esfuerzo de la materia para ascender un instante, empujada por el vino, a las finas vibraciones espiritua-

les; no podemos menos de presentir que todo concluirá en un inmenso cansancio, en carnes ajadas, en músculos lacios, en mal sabor de boca.

Los personajes de Poussin no son hombres, son dioses. Faunos silenos, ninfas y sátiros que acompañan por el bosque eternemante la rauda aventura de Baco y Ariadna. El elemento realista humano, sólo humano, de Tiziano falta aquí. No por defecto, no por error u olvido, sino formalmente. Poussin pinta cuando ha pasado el Renacimiento como pasa una bacanal humana. Vive precisamente en el día que sigue a la orgía tizianesca. Llora de cansancio y desánimo. Las promesas optimistas del Renacimiento no se han cumplido. La existencia es áspera y exenta de poesía: la vida se va estrechando. Los pueblos de Occidente se entregan al misticismo o al racionalismo. ¿A qué vivir? Suprimamos en lo posible la acción; reduzcamos a lo mínimo la vida; más bien que vivir esta aspereza presente, recordemos la egregia existencia de un vago pretérito.

Poussin es un romántico de la mitología clásica. Dentro de un espacio irreal hace pasar el cortejo armonioso de unos seres divinos, dotados de un reír inextinguible, que beben sin emborracharse, para quienes la bacanal no es una fiesta, sino la vida normal. Meier-Graefe nota muy bien esto: «La bacanal de Poussin evita todos los extremos. No es, como la de Tiziano, el episodio de un día de libertinaje: es la felicidad hecha normal».

En efecto: el niño del cuadro de Tiziano está aquí a la derecha, en un grupo formado por un fauno y una ninfa, la cual cabalga un macho cabrío. El niño tiene patas de chivo, es un satirillo lindo, hijo tal vez del bufo y la bella divinidad. Esta aproximación entre el dios y la bestia tiene una grave intención melancólica, característica del Romanticismo. Cuando Rousseau postulaba la vuelta del hombre a la Naturaleza, proclamaba también la ruptura de la civilización. Esta, lo específicamente humano, es un error, un callejón sin salida. La Naturaleza es más perfecta que la cultura; es decir, la bestia está más cerca de Dios que el hombre. Y Pascal, tiempo antes, había predicado también: *Il faut s'avêtir.*

4

"LOS BORRACHOS" DE VELAZQUEZ



LA belleza y la ventura son atribuciones de los dioses —nos sugiere Poussin—, no de los hombres. La alegría que describe en su cuadro produce en nosotros un reacción amarga, porque nos sentimos excluídos de ella. La realidad es laboriosa y lugar de dolor: la felicidad es irreal como estos dioses y estas ninfas. El sol real se ha vengado, ha oscurecido el cuadro, como dicen que los olímpicos poderes cegaron a Homero para vengarse del deshonor que éste vertiera sobre Elena.

La solución del Poussin nos induce a una idea contemplativa, interior, callada, en que recogemos los tenues ecos de ese reír inextinguible que llevan en los labios los dioses. Solución poco reconfortante, equívoca invitación a una perdurable melancolía. Pero, al menos, Poussin nos asegura que hay dioses. Poussin pinta dioses.

Y he aquí que nuestro Velázquez reúne unos cuantos ganapanes, unos pícaros, hez de la ciudad, sucios, ladinos e inertes. Y les dice: «Venid, que vamos a burlarnos de los dioses».

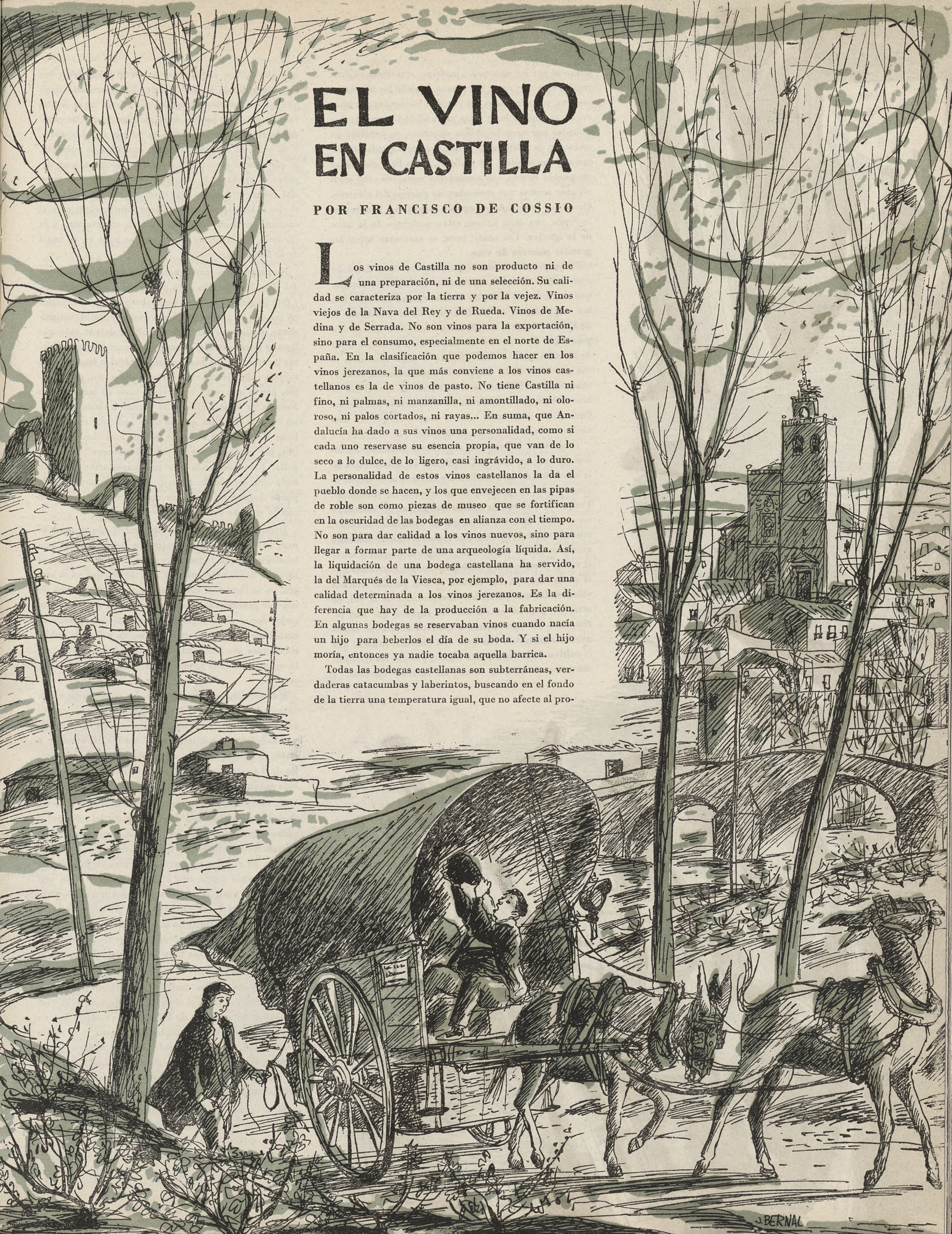
En medio de la viña, desnuda a un mozancón rollizo, de carne linfática, y le pone unas hojas de vid en torno a la cabeza. Este será Baco. Y agrupa a los demás en torno de una jarra y les hace beber hasta que los ojos se hinchan estúpidamente y las mejillas se contraen en un necio gesto de risa. Esto es todo. La bacanal desciende a la borrachera. Baco es una mixtificación. No hay más que lo que se ve y se palpa. No hay dioses.

El estado de espíritu que esto revela, la burla de toda mitología que, como es sabido, aparece a lo largo de la obra de Velázquez—recuérdese *Mercurio y Argos*, *El dios Marte*—, tiene, sin duda, grandeza. Es una valiente aceptación del materialismo, un desafío al cosmos, un soberbio *malgré tout.* Pero, ¿es justificado? ¿No es el realismo una limitación?

Porque, vengamos a cuentas: ¿Qué cosas son los dioses? ¿Qué han simbolizado los hombres en los dioses? El tema es grave y difícil. Forzándolo, podíamos decir: los dioses son el sentido superior que las cosas poseen si se las mira en conexión unas con otras. Así, Marte es lo mejor de la guerra: la gallardía, la entereza, la reciedad del cuerpo. Así, Venus es lo mejor de la expansión sexual: lo deseable, lo bello, lo suave y blanco, el eterno femenino. Baco es lo mejor de la sobreexcitación fisiológica: el ímpetu, el amor a los campos y a los animales, la profunda hermandad de todos los seres vivos, los bienhadados placeres que a la mísera Humanidad ofrece la fantasía. Los dioses son lo mejor de nosotros mismos, que una vez aislado de lo vulgar y peor, toma una apariencia personal.

Decir que no hay dioses es decir que las cosas no tienen, además de su constitución material, el aroma, el nimbo de una significación ideal, de un sentido. Es decir que la vida no tiene sentido, que las cosas carecen de conexión. Tiziano y Poussin son, cada cuál a su modo, temperamentos religiosos, sienten lo que Goethe sentía: *devoción a la Naturaleza.* Velázquez es un gigante ateo, un colosal impío. Con su pincel arroja los dioses como a escobazos. En su bacanal no sólo no hay un Baco, sino que hay un sinvergüenza representando a Baco.

Es nuestro pintor. Ha preparado el camino para nuestra edad, exenta de dioses; edad administrativa en que, en vez de Dioniso, hablamos del alcoholismo.



EL VINO EN CASTILLA

POR FRANCISCO DE COSSIO

Los vinos de Castilla no son producto ni de una preparación, ni de una selección. Su calidad se caracteriza por la tierra y por la vejez. Vinos viejos de la Nava del Rey y de Rueda. Vinos de Medina y de Serrada. No son vinos para la exportación, sino para el consumo, especialmente en el norte de España. En la clasificación que podemos hacer en los vinos jerezanos, la que más conviene a los vinos castellanos es la de vinos de pasto. No tiene Castilla ni fino, ni palmas, ni manzanilla, ni amontillado, ni oloroso, ni palos cortados, ni rayas... En suma, que Andalucía ha dado a sus vinos una personalidad, como si cada uno reservase su esencia propia, que van de lo seco a lo dulce, de lo ligero, casi ingrávido, a lo duro. La personalidad de estos vinos castellanos la da el pueblo donde se hacen, y los que envejecen en las pipas de roble son como piezas de museo que se fortifican en la oscuridad de las bodegas en alianza con el tiempo. No son para dar calidad a los vinos nuevos, sino para llegar a formar parte de una arqueología líquida. Así, la liquidación de una bodega castellana ha servido, la del Marqués de la Viesca, por ejemplo, para dar una calidad determinada a los vinos jerezanos. Es la diferencia que hay de la producción a la fabricación. En algunas bodegas se reservaban vinos cuando nacía un hijo para beberlos el día de su boda. Y si el hijo moría, entonces ya nadie tocaba aquella barrica.

Todas las bodegas castellanas son subterráneas, verdaderas catacumbas y laberintos, buscando en el fondo de la tierra una temperatura igual, que no afecte al pro-



ducto ni por los rigores del invierno, tan crudo en esta región, ni por el calor del verano, cuando las mieses en las eras, son trituradas por el trillo. Descender por unas escaleras empinadas a estas profundidades, apenas iluminadas por unas bombillas eléctricas, es penetrar en una zona de misterio en la que tememos quedar aplastados y enterrados. En realidad, estas bodegas minan un pueblo entero, son verdaderas minas de vino y en algunos puntos nos recuerdan las galerías del «Metro». Quien nos acompaña en una de las grandes bodegas de la Nava, nos dice: «ahora estamos debajo de la torre de la iglesia». Las casas, pues, se sustentan sobre las grandes reservas de vino.

En los pueblos de esta región, entre las casas de adobe y el castillo en ruina, advertimos multitud de cúpulas que nos traen el recuerdo de una ciudad oriental. Son los respiraderos de las bodegas. Buen panorama el de Portillo desde lo alto de la fortaleza en la que estuvo prisionero Don Alvaro de Luna. Bien podemos decir de Castilla, pan y vino. Cuando el trigo amarillea, la vid aún está verde. Luego va empalideciendo, amoratándose, y, al fin, dan la última nota de oro, el oro de los retablos que se labraron en estas tierras por Alonso Berruguete. Más tarde vides y chopos se quedan desnudos, todo el oro se ha evaporado.

¿Los vinos, influyen en el carácter humano? Es indudable que un vino de Castilla nos da la impresión de la sobriedad de un castellano, y un vino andaluz, de la alegría o, si lo preferís, de la tristeza de Andalucía. Porque de ésto habría mucho que hablar. El castellano no es triste, diríamos mejor que ha cambiado, al beber, austeridad por la sonrisa. Fué el poeta Antonio Machado quien escribió el verso: «tengo alegre la tristeza y triste el vino.» Tiende más a la alegría el canto castellano que el cante andaluz. En Castilla se han perdido muchos viñedos. De una parte, las enfermedades de la vid, de otra, las grandes extensiones de regadío, que han inclinado a los agricultores a cultivos de mayor rendimiento económico. Por esto, casi podemos afirmar que el cultivo de la vid en esta región, y todas las transformaciones de la uva, tienen un carácter histórico, y que aún existen viejos lagares, con su gran viga y sus estanques donde se pisa la uva. No quiere esto decir que en los pueblos de tradición vinícola no se hayan transformado los medios de fabricación, y que las grandes bodegas que aún existen no tengan su laboratorio, y se trate en ellas de alcanzar, con técnica moderna, lo que antaño se confiaba a métodos arcaicos, para depurar el producto y conseguir con ésto un tipo especial que no esté sujeto a las contingencias de la tierra y el clima. En general, el castellano fabrica vinos para el consumo nacional más que para la exportación, y la clientela que consume estos vinos se halla en el norte de la Península.

No pocos vinos castellanos, especialmente de la Nava del Rey, han servido para encabezar vinos andaluces, y éste ha sido el fin de no pocas bodegas de esta región, en las que se guardaban vinos viejos y botas antiquísimas, en las que estos vinos habían dejado más que líquido puras esencias. Cuando por azar algún productor ha traído a sus bodegas algún técnico francés, han surgido calidades de vino insospechadas, así, por ejemplo, por lo que respecta al vino tinto de mesa, en las bodegas de Vega Sicilia se ha llegado a obtener el mejor vino de este tipo, que no tiene nada que envidiar al buen Borgoña. Es de lamentar que esta clase de vino que, por su escasez, es muy difícil de encontrar en España, haya sido más que una explotación de gran onda una especie de ensayo, que indica hasta dónde puede llegarse en virtud de una elaboración científica con la uva de este país.

Digamos, pues, que los vinos castellanos se mantienen, en su mayor parte, sujetos a las normas de una tradición, y que todos ellos corresponden no poco al carácter de los habitantes de esta región, que ya se alegra, ya se entristece con estos vinos que en el curso de muchas generaciones, han mantenido el gusto, o, por mejor decir, el paladar. Otra nota que corresponde al castellano es de no haber hecho nunca uso de la publicidad para sus vinos, ni de haberlos bastardeado con la superproducción ya que sus mercados próximos son seguros.

Mas esta misma tradición se ha conservado en la alegría de la vendimia, dentró de la austeridad que infunde a esta alegría al paisaje. Viñedos de llanura, cuyos sarmientos se asoman a los bordes del camino, y cuyos racimos se ofrecen al viandante, como al Lazarillo de Tormes, en una soledad que nos de el concepto más exacto de lo que es un horizonte.

Es curioso ver hasta qué punto el color de la tierra iluminada por el sol, nos da el tono justo del color de los vinos castellanos. Vinos más para el jarro que para el cristal. Siempre la bebida del vino, tiene el carácter de un rito. El andaluz mira el vino al trasluz, lo huele, lo bebe a sorbos y aun tira al suelo un resto de lo que queda en el vaso. El castellano bebe a tragos, con solemnidad, y el barro vidriado pasa de unas manos a otras como en el curso de una ofrenda.

Castilla es dorada, y morada en algunos atardeceres, y el color de sus vinos tiene unas veces el tono de la tierra, y, otras, el de la míes.

Toro es otra de las ciudades productoras de vino, y el vino de Toro tiene el color de la sangre de toro, trayéndonos un recuerdo de las capeas, cuando corre de mano en mano el vino profundo, espeso, casi sólido En realidad, Castilla propende más a lo sólido que a lo líquido, más a lo espeso que a lo flúido. Lo flúido, para un castellano, es el aire y en el aire es donde halla los estímulos más eficaces para la aventura.

Si recorremos la tierra del vino, tan hermanado aquí con el pan, aun sin entrar en sus bodegas, llevamos la idea de que el vino que han producido aquellas tierras aun más que para la alegría es para la meditación.

Viene aquí bien el adagio latino: «in vino veritas», en el vino, la verdad.

Aún existe en la artesanía castellana el oficio de botero, y por estos caminos no falta vino sin bota y vino en pellejo, sabiendo un poco a pez.

Mas de día en día, la industria vinícola castellana se va perdiendo. Son muchos los labradores que hacen vino para su casa, y es que en Castilla, la idea de industrializar la agricultura no ha llegado para sus productos clásicos, y las grandes zonas de regadío se extienden cada vez más a la ganancia de la remolacha y la patata. Pero fuera de los centros de producción vinícola, aún quedan majuelos aquí y allá, entre las tierras de pan llevar, y emparrados, muchos emparrados, en las casas de labor, con uvas que no son para beber, sino para comer. La muerte de muchos viñedos desanimó a replantar vides, dedicando la tierra a otros cultivos, y lo mejor que nos ofrece Castilla en materia de vinos son caldos viejos que no salen de la cuba sino en las grandes solemnidades, y que son como un signo de aristocracia en las casas que los tienen.

A ningún productor castellano se le ha ocurrido destilar sus vinos para producir coñac. Los vinos apenas se hacen porque hay que rellenar las bodegas de una cosecha a otra, mas digamos que, dentro de su carácter, estos vinos jóvenes de tres o cuatro años, no tienen que envidiar a ningún otro vino del mundo. Vinos para la conmemoración, para la fiesta, y, también, para el trabajo. Así como Castilla dicen que hace sus hombres y los gasta, hace igualmente sus vinos y los gasta, y cuando ahorra vino en sus bodegas, es con la fruición que el avaro ahorra oro, y los hijos apenas se atreven a beber el vino de sus padres y sus abuelos.

Vino en jarro y vino al aire, en un hilillo transparente que va de la bota a la garganta. El clima de Castilla quizá hizo que no se estableciesen en ella comerciantes ingleses, como se establecieron en Jerez ya desde el siglo XVI. Podríamos decir que Jerez, con sus magníficos vinos, perfectamente clarificados por la calidad y por el perfume, al extender su mercado fuera de las fronteras españolas, hizo vinos en serie, en tanto que Castilla se conformó con hacer vinos de artesanía. Inglaterra fué la gran bebedora de vinos andaluces. Por ésto, sin duda, a Castilla le falta un historiador de sus vinos que en Jerez ha culminado en la obra, verdaderamente magnífica, de don Manuel María González Gordón.

El erudito, pues, puede obtener muy pocos datos sobre los vinos castellanos, recogidos en ciudades como la Nava del Rey y Rueda, y en las que se vive una tradición histórica que nos hace pensar en que sus vinos son tan antiguos como sus piedras, y los más ilustres apellidos castellanos viven vinculados, en la provincia de Valladolid, a sus bodegas, subterráneos, criptas y laberintos que nos hacen pensar en construcciones antiquísimas, impresionantes por su profundidad y porque sabemos que sus bóvedas constituyen los cimientos de un pueblo.

Cuando tuvieron más universalidad los vinos castellanos fué en la época de los Austrias, cuando Valladolid era la capital de la Monarquía y, en la meseta, no existían, como actividad agrícola, sino vides, montes y pastos. Cuero, lana y vino. La zona cerealista que durante siglos mantuvo el arado romano, era mucho menos extensa que lo es hoy. Ríoseco, la noble ciudad de los Almirantes de Castilla que, en el siglo XVI, poseía extensos viñedos, hoy apenas tiene viñas. Mas no por esto los caldos castellanos han dejado de poseer una corriente expansiva para incrementar la producción vinícola de otras regiones del sur y del norte de España.

En Castilla, el vino viejo tiene una gran semejanza con el castellano viejo. Es como la esencia de una tradición que ha ido adquiriendo fuerza con los años. Cigales, Serrada, Medina..., pueblos de vino que aún producen caldos para alegrar el yantar aldeano, para los trabajos del campo, para los ocios de figones y tabernas y para esos carros solitarios que vemos por los largos caminos, sin que nunca falte en ellos la bota. Esas mismas botas que en las corridas de toros y las capeas se arrojan al ruedo para que el torero, triunfador, pruebe el buen vino de la tierra.

Días de vendimia con el sol otoñal que dora las últimas hojas de los chopos y de la vid, dándoles ese color de oro viejo que tienen sus iglesias y que es el mismo color de su vino. La palabra caña, en Castilla, como recipiente para beber vino, carece de significado. Aquí es el vaso de vidrio, la jarra de barro y, cuando nos invitan a beber, el trago, un trago de vino. Y, así, pasan la vida estos castellanos, a tragos. Ya más al norte, y, también en el sur, se dice copa, tomar una copa, aunque esto de la copa se ha extendido a toda clase de bebidas. La caña, sin embargo, en Andalucía, nos da una idea de ligereza, de ingravidez y transparencia, y no hay que olvidar que el cristal y la forma de este cristal como continente da una calidad al contenido. Hay dos formas de gravedad, las castellana y la andaluza, y las dos las advertimos y diferenciamos en la manera de mirar al trasluz una copa de vino.

Andalucía ha internacionalizado el vino español. Castilla quizá le ha localizado y bebe en su vaso aunque su vaso sea pequeño.

(ILUSTRACIONES DE J. BERNAL)



GRANADA

UNA ESTACION BACTERIOLOGICA MODELO, OBRA DEL AYUNTAMIENTO

CON la inauguración y puesta en servicio de la estación de filtros y depuración bacteriológica de las aguas para el abastecimiento de la ciudad de Granada, ha puesto la Corporación granadina y su alcalde presidente don Antonio Gallego Burín, el punto final a una preocupación que desde hace muchos años venía siendo fundamental para la vida y la higiene de la capital andaluza.

Desde su llegada a la presidencia de la Alcaldía comprendió el señor Gallego Burín que el de las aguas era el problema fundamental de Granada y a su solución se consagró con entusiasmo y fe. Tal empeño puso en la obra que de los 31 millones de pesetas de préstamos concertados con el Banco de Crédito Local de España, más de 25 millones han sido destinados a las obras de traída de aguas, alcantarillado y construcción de la Estación de filtros. Estaban dispuestos a regularizar la sanidad urbana de Granada y se ha conseguido.

Hoy puede decirse que se ha dotado a Granada de una red de evacuación residual y de un servicio de aguas puras y suficientes, sustituyéndose las viejas conducciones de aguas y alcantarillado musulmanas por las que la sanidad y la vida moderna exigen.

Otras cuestiones se propone abordar ahora el Ayuntamiento, tales como la Enseñanza Primaria, para lo que se ha elaborado un ambicioso plan de cultura.

Tanto en uno como en otro proyecto han colaborado con el señor Gallego Burín los tenientes de alcalde delegados de aguas don Francisco Martínez Lumbreras y don Rafael Acosta Iglot, el ingeniero don José Méndez Rodríguez-Acosta, el decano de la Facultad granadina de Derecho don Juan Ossorio Morales, el ingeniero municipal don José Fernández Solsona, autor del proyecto de la estación depuradora y los concejales, que sin desmayos colaboraron con el alcalde en tan largas y arduas tareas, de las que hoy pueden sentirse satisfechos.

LA OBRA DEL GOBIERNO CIVIL GRANADINO

CIERTAMENTE, una de las figuras que en los últimos años se ha hecho acreedora del respeto y admiración de todos los granadinos es el gobernador civil y jefe del Movimiento, coronel del Cuerpo Jurídico de la Armada, don Servando Fernández-Victorio y Camps, que además desempeña el cargo de procurador en Cortes.

Por eso en unas páginas sobre la vida administrativa y social de Granada y su comarca no podía faltar la biografía de una personalidad que tanto ha laborado por el progreso y el bienestar social de una región tan importante como la granadina.

Su labor al frente del Gobierno Civil, principalmente en el desarrollo de la obra social del Movimiento es verdaderamente extraordinaria. A don Servando Fernández-Victorio se debe en gran parte el desarrollo del Patronato Social «Santa Adela», que en los últimos años ha desarrollado una amplia obra, tanto en la construcción de viviendas baratas como en su sección rural, que viene realizando una gran obra de asistencia y protección.

Quinientas treinta casas en la zona rural, con una renta máxima de 50 pesetas, que a los veinte o veinticinco años pasan a ser propiedad de los inquilinos, son el balance de una actuación llevada a cabo en colaboración con la Junta Interministerial del Paro. Es de notar que estas obras, cuyo coste no pasó de los cinco millones de pesetas, tienen hoy una valoración de más de quince millones.

Y si a esto añadimos las trescientas viviendas construídas en la capital granadina y las ciento diez y seis que se han construído en Baza con la ayuda del Instituto Nacional de la Vivienda, con unas treinta destinadas a alojamiento de médicos rurales de la provincia, tendremos un resumen de la iniciativa y eficacia de una labor orientada y alentada por un gobernador que en todo momento se ha desvivido por alcanzar el mayor bienestar posible para las clases más necesitadas.

A esto habría que añadir las treinta nuevas escuelas abiertas, tres de las cuales se construyeron con el importe del bastón de mando que Granada había regalado a su gobernador. Rasgos como éste dan la medida del carácter, la decisión y la bondad de un hombre compenetrado de su función como gobernante. Díganlo también los mil colonos granadinos convertidos en propietarios por la parcelación de fincas y otras obras que no nos cansaríamos de continuar enumerando si el espacio lo permitiese.

LA HOSTELERIA DE GRANADA ES UN ORGANISMO PERFECTO

POETAS, literatos, periodistas, han escrito mucho sobre Granada. De su historia, de sus monumentos, únicos en el mundo, de sus populares cuevas de gitanos del Sacro Monte. Granada forma, con Sevilla y Córdoba, el trío de grandes ciudades andaluzas hacia las que converge el turismo internacional. Ciudades que están dentro de todos los itinerarios ibéricos. Pero lo que no saben muchas personas, y de lo que no se ha hablado tanto, es de la habilidad que ha desplegado esta ciudad andaluza para encauzar la enorme afluencia de esa corriente turística que cada año llega con mayor intensidad a la vieja capital de los Boadiles, que conquistara para la civilización cristiana San Fernando.

Y, sin embargo, hay que suponer que para que ese turismo exista y tenga una organización tan cabal como la que se observa en Granada, era necesario un organismo que oriente y dirija a los industriales de la hostelería, los más directamente interesados en la ampliación y organización del turismo.

Aquí se hace forzoso hablar del Sindicato de la Hostelería granadino y de su Cooperativa «Santa Marta», que desde hace años vienen agrupando más de dos mil industriales del ramo, o sea un sesenta por ciento de los existentes en la capital granadina y sus contornos.

Hoy se encuentra al frente de este importante organismo un verdadero profesional, don Sebastián Alcaide Gualda, que además de ejercer los cargos de concejal del Ayuntamiento y Presidente del Montepío de Hostelería y vocal del Consejo Asesor del Instituto Nacional de Previsión, no por ello deja de prestar sus servicios en un popular establecimiento, los que hace compatibles con el desempeño de sus cargos oficiales.

De la obra que realizan, tanto el Sindicato de Hostelería como su organismo económico la Cooperativa «Santa Marta», da idea el número de los establecimientos que controlan y la ejemplaridad con que éstos funcionan, lo que es fundamental en el desarrollo del turismo.

Es de justicia citar al lado, y en estrecha colaboración con el señor Alcaide Gualda, a los demás miembros de la Sección Social del citado organismo, como el secretario, don Eduardo Benítez; el jefe de la Sección económica, don Manuel Morales Sena, y el jefe de la Sección Social, licenciado don Emilio Moleón Calero.

Y si del Sindicato pasamos a la Cooperativa antes citada nos encontramos de nuevo con el señor Morales Sena, que divide su actividad entre los dos organismos, ya que en la Cooperativa ocupa la presidencia. Como Secretario de la misma y eficaz colaborador figura don Fernando González Jordán y tiene a su cargo la asesoría jurídica el señor Montes Valero.

Puede asegurarse que a la obra rectora, orientadora y administrativa que estos organismos ejercen sobre la mayoría de los establecimientos de los distintos ramos que comprende la hostelería, deben muchos industriales de Granada la capacitación de su personal para prestar los servicios que requiere un turismo tan abundante y cosmopolita como el que a diario acude a la capital andaluza, donde se encuentran las atenciones y el confort que no desmerecen de lo que pueda ofrecer la más refinada capital europea.

Gracias al Sindicato de Hostelería y a la gran competencia profesional y organizadora del señor Alcaide Gualda, que por conocer a fondo el oficio y la psicología de los patronos industriales ha logrado unificar los intereses de éstos con los de la dependencia, sin menoscabo del turismo que siempre ha sido, y es cada vez más, la principal fuente de la riqueza de Granada. Otras capitales viven de su industria, la vieja y noble Granada vive de su gloria. Pero esto requiere un tacto especial por parte de los organismos municipales y por parte de la industria hostelera, que sabe cuidar debidamente su importante fuente de ingresos. Las gentes de todo el mundo vienen a ver los monumentos y las cosas de Granada, pagan bien y se van con el deseo de volver. Porque en Granada todo está organizado para que la estancia del forastero sea especialmente grata.

Valencia y el Levante Español

POR MARTIN DOMINGUEZ

(ILUSTRACION DE JOSE FRANCISCO AGUIRRE)

La geografía española, como todo lo hispano, no se rinde sino al conocimiento próximo y directo. En el orden de la cultura, como en el de la guerra, lo español no puede aprenderse a distancia; es preciso que intervenga fundamentalmente la infantería; es decir, el contacto físico y directo del hombre con la tierra. En notas de enciclopedias al uso, en libros o en cuadros estadísticos, ¡qué difícil es conseguir un cabal conocimiento de España! Porque España está erizada de paradojas y contrastes; y esos rasgos escapan por lo general a la letra impresa o a las curvas sobre el cuadriculado estadístico.

En cualquier orden encontraréis estos contrastes sorprendentes. En este de las viñas o vinos de España no podían faltar tampoco. El ferrocarril Sevilla-Cádiz pasa por Jerez. El viajero que ha tomado billete de una a otra capital andaluza y que hace el trayecto por vez primera, se sitúa ante la ventanilla dispuesto a «embriagarse» en la contemplación de las extensiones inacabables de viñedos que lógicamente se promete. Pero el tren corre y los viñedos no aparecen. Al fin el tren se detiene en la hermosa estación jerezana sin que el viajero haya visto una sola viña. Aunque un poco escamado piensa que vendrán ahora.. Pero el tren silba, arranca, corre veloz... y las cepas brillan por su ausencia. Otro día este peregrino de España se traslada a la zona levantina, desde el interior. El Levante español tiene asignado un clisé de paisaje universalmente famoso: naranjos, palmeras, huertas primorosas, arrozales. Y sin embargo, el viajero va bajando desde la meseta al vergel levantino y no cesa de ver viñedos y más viñedos, que ya, desde Castilla o Aragón, le acompañan. Cuando por la carretera de Madrid, pongamos por caso, el viajero penetra en la provincia de Valencia, los extensísimos campos de Utiel y Requena le ofrecen un verdadero océano de viñas lozanísimas, opulentas de jugosos tendroves, desbordantes de pujanza vegetal...

Nadie asocia al nombre de Valencia o del Levante la riqueza y calidad impar de sus vinos. La fama universal de sus naranjas, de sus arrozales y cultivos hortícolas o jardineriles, despliegan como un constante eclipse respecto de los viñedos y bodegas levantinos cuyos caldos van tantas veces a nutrir muchos centros industriales de la vitivinicultura de otras zonas españolas—y desde luego, de Francia—entrando a gra-

José Francisco Aguirre.

nel con humildad anónima y saliendo luego ya famosos y «condecorados» con etiquetas y marcas de auténtico recombre en el mundo de los vinos y coñacs.

En cuanto al número de hectáreas de viñedo, es decir, por extensión de cultivo, e incluyendo la uva de mesa que en Levante tiene mucha importancia, la provincia de Valencia—¿quién lo diría?—ocupa el segundo lugar entre todas las de España.



Sólo le aventaja la extensísima provincia de Ciudad Real. En cuanto a la producción de vino, la región levantina ocupa el tercer lugur, después de la Mancha y Cataluña que ostentan el primero y segundo puestos. Y en cuanto al movimiento mercantil de los vinos españoles, singularmente respecto al exterior, el Puerto de Valencia, en situación de normalidad europea, es el primero de España en exportación, registrando él sólo cifras superiores al cincuenta por ciento de la exportación total española.

A lo largo del litoral mediterráneo, desde el Ebro al Segura, aproximadamente, una orla de tierras de secano—rota de vez en cuando por las manchas verdosísimas del regadío, donde crecen los huertos de naranjos y los arrozales—produce la famosa y dulcísima uva moscatel. En parte, esta cosecha se consume como fruta de mesa, exportándose a muchos mercados europeos. La otra parte se convierte en el famosísimo vino moscatel, muy rico en graduación, dulzor, y, especialmente, en aroma. Como particularidad digna de reseñarse diremos que el Reino de Valencia produce, a base de estos caldos, muchísimo vino para consagrar, como especie eucarística. En muchos cálices de toda la cristiandad, y, desde luego, en América, a la hora de la Santa Misa, se vierte vino que ha salido de estas viñas moscatel valencianas.

Es con este moscatel con lo que se producen también las llamadas mistelas, con ese sabor a pasas. La región Denia-Jávea producía hasta no hace muchos años pasas y mistelas que desde la antigüedad clásica a nuestros días fueron tan apreciadísimas como las de Corinto por griegos, romanos... e ingleses. Señalemos como particularmente famosas hoy, las viñas moscatel de Benicasim-Oropesa, o las de Jávea y su comarca.

La vastísima comarca de Requena-Utiel produce vinos tintos y rosados en gran cantidad. Son caldos especialmente destinados a la exportación. Los tintos son apreciadísimos en Francia para arreglar vinos franceses. Los rosados se consumen particularmente en Suiza. En Requena hay una gran tradición vitivinícola. Se celebra con extraordinario esplendor la Fiesta de la Vendimia, en septiembre. Y funciona un Centro Etnológico de los más prestigiosos de España.

La provincia de Alicante da, también en una gran extensión, tintos excelentes, que abastecen mercados interiores o salen al mundo por el puerto alicantino. Villena, por ejemplo, posee un tinto de mesa que es, en su elementalidad y sinceridad, algo ejemplar. Buscando, a veces, eso que llaman «bouquet», la industria del vino suele modernamente hacer incursiones, no defendibles, al campo de la perfumería. Hay por esos mundos vinos de mesa, particularmente en los blancos, que más bien parecen frascos de tocador. Este tinto de Villena, sin marca, en su desnudez elemental, de un color fuerte, donde el rojo oscuro tiene una densidad que puede competir con el mejor Priorato, pero acaso con una más gentil fluidez, es un vino todo verdad y honestidad, como aquel de los ágapes partriarcales del Antiguo Testamento, uno de esos caldos dignos de esa definición suprema que de la verdad hace el refranero español, con aquel «al pan, pan y al vino, vino»...

Dignos asimismo de una mención especialísima, en este grupo de los tintos Alicante, son los de las comarcas Yecla y Jumilla. Y los de Monóvar, Novelda, etc.

Tiene la provincia de Castellón una zona, por los campos de Alcora, San Mateo y Usera que vuelven a producir vinos de mucho color y grado. La filoxera y otras calamidades agrícolas arruinaron estos viñedos, borrando casi los nombres de tales campos en el mapa vitivinícola de España. No hace muchos años, merced a una planta de origen americano, pero que llegó aquí a través de Francia, resistente en absoluto a todas esas temibles enfermedades, y que no precisa ni siquiera de injerto, otra vez los viñedos del bajo Maestrazgo y del campo de Alcora vuelven a dar sus fuertes tintos.

En torno a Valencia, alcanzando, a veces, algún punto distante como Pobla del Duc y todo el valle de Albaida, hasta comarcas bastante próximas a la capital, como las de Turis y Cheste, extensas zonas de viña producen vinos variadísimos, siendo dignos de mencionarse los blancos y claretes, muy aromáticos. En vinos claros y dorados de mesa, de sabor exquisito, Turis goza de justo renombre. Es en esta comarca donde, además, se dedican con éxito a enranciar vinos.

En contraste con esta zona, los viñedos de Liria, Chelva, Casinos y Villar del Arzobispo, suelen producir los llamados vinos de grado; es decir, los mostos de alta graduación que son muy apreciados por el consumidor levantino. El valenciano no suele beber vino fuera de la mesa; pero le gusta rociar el yantar con vinos fuertes de este tipo.

Bajo este sol poderoso y luminosísimo de Levante, los viñedos producen cosechas muy ricas en azúcar, en alcohol, en perfume, que suelen dar característica a estos vinos valencianos, dentro de su infinita variedad.

Esa variedad de cepas, racimos y caldos es otra nota distinta de Levante. Y de tal modo es ello evidente, que, debido a tal causa, Valencia es la parte de España donde siempre empieza primero la vendimia y termina la última. Porque las distintas clases exigen un tiempo distinto y nadie puede aventajarle en cosechas precoces ni en vendimias tardías.

No quedaría completa esta rápida nota si no señalásemos el hecho de ofrecer Valencia, en el orden económico-social, realidades de índole asociacional y cooperativa que van, en antigüedad y eficacia, a la cabeza de las de España.

JUMILLA EMBORRACHA UNA REGION

El de Jumilla es un vino redondo y lírico como un soneto mediterráneo. Carece de señorío, ya lo sé, y tal vez digan de él los enólogos, que es peleón y atabernado. Pero quien tuviera la suerte de beber una vez de este vino, moro y cubierto, y sintiera abrasársele las entrañas con un calor alegre y singular que venga aquí, a desmentir, si puede, mi afirmación.

Toda esta barroca tierra levantina, que es mitología pura—y algo de huerta por mejor dismular—se bebe su vino en las veinticuatro horas del día, sin prisas, a «cintas» que tintan de un rojo brillante el grueso fondo de los vasos. Y si Píndaro fué elocuente en elogio del vino, yo quisiera oír cómo juzga la Real Academia de la Lengua, a Pepe, el sereno de mi calle, cuando, mientras el alba le roba a la noche sus últimas horas, hace el panegírico de Gerión o interpreta la última teoría existencialista, lleno de un aire entre universitario y beodo que asusta.

Lo cierto es que Jumilla se ahoga en vino por los cuatro costados de sus campos. Y aunque no se tienen noticias antiguas de la implantación de este cultivo en las tierras que se reparten entre La Alberquilla y Torre del Rico sí se sabe que en el 1780, cuando las vides de las amables lomas de Carcassonne y Sauternes se vieron azotadas por la filoxera, cientos de franceses se vinieron, como otras tantas veces, a que, en nombre de la latinidad, partiéramos con ellos nuestro pan y nuestro aceite. Se llevaron la mejor parte, pero inculcaron en estas sencillas gentes el amor al cultivo de las vides. Un amor tan apasionado que en pocos años hizo verdear de cepas veinte mil hectáreas de cálida y jugosa tierra.

Y aquí siguen la vid y el vino. Tan bueno éste que las gentes de fuera no aciertan a comprenderlo enteramente. Ni a beberlo con serenidad, que en definitiva es lo que importa. Veintiún grados en los vinos secos y diez y seis en los dulces ya son indicativo de su fuerza, traidora las más veces porque viene disfrazada en color y en sabor y nadie piensa que pueda embriagar con tanta rapidez un vino con color episcopal y sabor de romería.

El otoño, al par que alguna lluvia, trae hasta el pueblo el gozo del laboreo. Se movilizan las familias enteras y comienza ese viejo y elemental can-can del pisado de la uva. Pies descalzos que cruzaron otrora todas las sendas jumillanas entre espartos y vides, sienten ahora la duda ante la enorme tragedia de deshacer el fruto de dorados y oscuros racimos. Pero así ha de ser. Un líquido espeso y viscoso—como sangre misma—lo va impregnando todo y los toneles sienten llenarse su enormes panzas de ventrílocuos de esta voz subsconciente, mareante y viva que es el vino. Hasta diez y seis o diez y siete millones de litros que no es mala cifra tampoco. Este año más, porque Dios es bueno y la tierra agradecida.

Pero Jumilla es una ciudad pobre, que ahora comienza a desperezarse y a abrir sus ojos a un mundo lleno de posibilidades. Su vino se quedaba aquí, celosamente bebido en todos los rincones de esta regional y olvidada geografía. Solo alguna garrafa, más aventurera, se atrevía a saltar el Estrecho para ir a remojar las gargantas de los moritos de Larache y Sidi-bel-Abbes. Hoy ya comienzan a conocerse las etiquetas jumillanas—escudos con purpurina y ramos de una uva tonta de tan bonita—por las mesas de los hoteles europeos, especialmente en Suiza donde se conjugan armónicamente la matemática y la técnica con el alcohol etílico y la levulosa, por extraña que parezca esta paradoja.

Aunque esto, realmente, no tiene importancia para el jumillano, amante siempre de la cercana alabanza de su vino. Lo que él quiere, allí donde entre a beber, es oír la sonora demanda y el nombre de su pueblo hecho genérica marca aleteando en los aires. Para su desorbitado amor no existen clasificaciones, ni regiones productoras ni colores; sólo dos clases de vino, el «jumilla» de un lado y de otro todos los demás.

Esta es la síntesis. Un vino joven, casi menor de edad, fuerte y oloroso, redondo y lírico, que trae con su embriaguez las memorias antiguas de Grecia y el rumor de las verdes campiñas francesas. Un vino, hasta hoy escondido aquí, pero que puede llegar a ecumenizarse porque está justamente hecho para el único valor que no desaparece, el hombre.

MANUEL FERNANDEZ-DELGADO



DEL BEBER AL GALLETE

POR JUAN RAMON MASOLIVER



En mis niñeces, el ideal de todo labriego catalán era hurtar tierra al bosque para ensanchar la viña. Hablo de la zona colinosa entre el Vallés y la Maresma, donde transcurrieron nuestros veranos. Antaño, en tiempos de mi abuelo, la filoxera había acabado con las viñas, dando paso a pinares y carrascas, mas por aquellos años míos la vid americana se encargaba de extender los viñedos. Toda la tierra arenosa que allá denominan «sauló» da buen pie a las cepas y la medieval «rabassa morta», permitiendo al primer llegado censar con destino a viña, durante cincuenta o noventa años, cualquiera de aquellas laderas, contribuían, por entonces, a la victoria de Baco sobre Apolo. Por supuesto, eran los años felices en que, costa arriba, San Feliu y Palamós llenaban el mundo de corcho español y Palafrugell elaboraba los «trefins» para tapar el champaña francés. Pero hogaño, por razones que no detallaré, las cosas parecen ir como en la época que siguió a la filoxera, y donde otrora hubo viñedo van creciendo los pinos.

Es cierto que, quien más quien menos, tenemos todos nuestro pedazo de viña y unas cargas de vino. Pero no lo compare usted con nuestro amor al árbol; con los mil y uno expedientes para que las ratas no se zampen los piñones de siembra; para que las cabras—azote murcianoaragonés cernido a las puertas de la capital—no encuentren en nuestro predio la hierba tierna que sus dueños les procuran incendiando los bosques. Y, sin embargo, hay un paseo en Barcelona, que de la estación conduce al cementerio, todo él formado por fábricas de vino, aperitivos y licores. Como en Villafranca del Panadés, capital del alcohol, aunque en cinco leguas a la redonda los viñedos dignos de tal nombre puedan contarse con los dedos de la mano. Y si me apuran, no muy diversamente sucede en Jerez, pese a que en su lindura no es más que un armonioso conjunto de bodegas y colmados.

Que viñedos hay en Cataluña, y en abundancia, es un hecho comprobado. Sin ir más lejos, acabo de leer en un suelto que ocupa el Principado el segundo lugar en la producción vitivinícola española, la cual, como todos saben, viene inmediatamente después de la de Francia e Italia y a considerable distancia del resto del mundo. Pero no atino a comprender adónde va ese vino, si no se exporta en su enorme mayoría, y no me parece probable. Porque, hora es ya de decirlo, en Cataluña no se bebe.

Esta primera afirmación es grave y audaz; cárguenla en cuenta a quien me invita a escribir en torno a los vinos de Cataluña. Un trabajo serio acerca de la clasificación, calidades y demás características de los caldos catalanes lo haría, y de campanillas, un señor Mestres que dirige la Estación Enológica de Villafranca del Panadés, institución modélica y aun sospecho que única en su ramo. O Pablo Boada, inolvidable compañero de juveniles vanguardismos, que en esa misma Enológica alterna la manipulación del «brut» con el manejo de paleta y pinceles. Pero de mí no pueden pretender tanto. Ni que me extienda en consideraciones sobre el volumen económico o el mercado del mosto catalán. Si me encargaron el artículo será por la fama que uno tiene de comer fuera de casa y ser vitalista perdido, de andar siempre por ahí, metido con gentes de toda condición. Y en tal supuesto, fuerza será aceptar mis opiniones de espectador aficionado, con el desconocimiento técnico y el escaso rigor crítico que ello trae aparejado.

Voy a poner por delante que en este país del vino, y de multitudes que se precian de bien beber, pocos son los entendidos en tan sutil materia. Otro tanto he observado andando por esos mundos, cada vez que he caído en un país famoso por sus mostos. Lo que sucede es que la literatura, y actualmente también la publicidad, mejora considerablemente la opinión en que tengamos un caldo determinado. Lee uno, en el padre Homero, de las libaciones de los héroes con un néctar digno de los señores del Olimpo. Y para cuando llega a Grecia y cata el resinado, le cuesta mucho seguir respetando como finos bebedores a Anacreonte y demás entusiastas del vino de las islas. Porque en un país todo mar y riscos, como la Hélade, donde para apacentar el rebaño el pastor ha de llevarlo en barca, y al vino echarle resina, que no se maree, justo es admitir que tenga escasa graduación y apeste a pellejo. Pues si vamos a los latinos, ¿qué decir del insípido Falerno que tanto decantaran? O el impotable jarabe oleoso, el Tókay tan celebrado por los novelistas mundanos del antiguo régimen. En definitiva es lo ocurrido con el Frascati y demás pócimas elaboradas en los Castillos Romanos, caldos falsamente ligeros, ácidos, que saben a tierra húmeda, lanzados a las esferas de la Fama por cuantos escritores tudescos han sido, desde los prelados renacentistas a Goethe y los poetas del día. Celebrados por gente educada en un vino con gusto a queso, un vino considerado como objeto del máximo lujo.

No extrañe, pues, que el catalán no sea entendedor de vinos, y no tomen a mala parte mi generalización. Tampoco suelen entender los italianos y ello no es obstáculo para que cuenten con una docena de vinos de bandera. De nuestros países mediterráneos y católicos es el vino. Su frontera extrema, que es más o menos la del olivo, ha marcado durante algunos milenios el extremo confín de la civilización. Pero en esta región privilegiada hay vinos y vinos, y buenos y malos catadores. En Suiza, y en la Alemania de antes de la guerra, extraordinariamente apreciado era el vino llamado de Tarragona. Aromático y espeso, lo sirven en frasquitos de un quinto de litro, y el buen degustador los saborea durante una hora larga. Pues bien, pasaba con el Tarragona como con el Canarias, que está siempre en labios de los personajes de Shakespeare cuando de decantar un vino se trata y que en nuestros días—si no ando mal informado—no ha sido habido. Así, el Tarragona no se conocía en Cataluña, confundido bajo la etiqueta general del Priorato, vino de gran cuerpo y un tanto dulce. No se conocía, hasta que un industrial francés afincado en la imperial ciudad se ha decidido a lanzar ese tipo.

Como en la Rioja, los industriales se han dedicado a encabezar y cortar caldos para fingir una variedad de vinos de tipo vagamente francés. Y al ejemplo de los franceses—y aquí no seré quien lo depreque, pues es ventaja que llevan sobre los italianos—a cada marca han conseguido infundirle unas características constantes. Esos vinos embotellados son, sin embargo, la minoría. Y en honor a la verdad la gente bebedora los desconoce y confunde. Igual da uno que otro. La gente pide el vino a granel, pide Priorato o lo que por tal se despacha. Ahora bien; el Priorato es un vino homicida: dulzón, de gran cuerpo, de altísima graduación, agujerea estómagos y corta piernas. Por eso lo preparan en sangría, le echan limón o, cuando menos, agua de seltz. Ni aun así se corrige. Dieciséis o más grados son excesivos para un vino de mesa.

Verdad es que, quien desecha los vinos embotellados y puede prescindir del Priorato tiene el recurso de escoger entre los caldos genuinos: tal vino de Torregrassa, el auténtico Alella, una botella del Arbós o algún pico de vino ampurdanés. Son expedientes reservados a los cosecheros, por el aquel de que, donde vayas, has de pedir el vino del lugar y del año. Pero los demás mortales fuerza es que anden manipulando el Priorato. Y aquí vuelve al dedo mi afirmación del principio: que el catalán no es bebedor.

Es cosa que observaréis en cualquier tasca madrileña. No hay quien acompañe con agua la comida, pese a la merecida fama del agua de Madrid. He visto incluso que, a quien pide agua, se la traen en un vaso, mientras en Cataluña jamás puede faltar en una mesa la jarra del agua. La jarra del agua y, siquiera en las mesas modestas, el porrón. Fijémonos bien, que esta es la diferencia esencial. El vino bebido en vaso nada tiene que ver con el tomado en porrón, esa suerte de botella cónica con otro descomunal cono en forma de pico por el que, inclinando el recipiente, mana el líquido. El vino en vaso entra a tragos, moja labios y dientes, forra el paladar; tiene densidad y volumen. El chorro que baja del pico del porrón puede dirigirse a un punto concreto de la lengua o del velo del paladar. Tomado así, el vino se aprecian temperatura y aroma, pero no el grado ni la densidad. Los castizos entreabren apenas la comisura de los labios, lo bastante para dar paso al chorrito y producir un suave cosquilleo que al gusto de beber añade una nueva nota de orden sensual. Y aun hay quien lleva la empollación a dirigir el chorrillo, no a la boca, sino al pie de las fosas nasales o a lo alto de la mejilla, en posición estudiada para que el vino revierta a la boca después de haber refrescado la cara. Mas son sistemas complicados que, en definitiva, nada tienen que ver con el auténtico beber en porrón, el único modo de trasegar un vino de graduación alta.

Haga usted el experimento: sirva por el caño grueso del porrón en los vasos de sus comensales y verá que a los dos tragos tiene que llenar de nuevo el recipiente. Si come usted con gente catalana, de la que no se da de menos de empinar directamente el porrón, la misma cantidad de vino durará hasta el segundo plato. Y es otro de los secretos del beber catalán; por ese motivo no falta en la mesa de ningún payés, tomando al labriego catalán por ejemplo de mesura. La gente baja de mi tierra tiene la boteja; es como beber en vaso, y todos van chupeteando a turno. Los más curiosos cruzan el chorro con el pulgar, por no amorrarse, pero es sistema que hace manar el líquido de manera irregular y sin satisfacción posible. Luego viene la bota; puede parecerse al porrón, pero no es lo mismo. Pues diferencia va de hacer manar el líquido sobre un punto concreto de la cavidad bucal a lanzarlo a presión contra la parte dura del paladar; una es la beata pasividad del que bebe en porrón y otra la acción enérgica del que estruja la bota.

Mas por cima de esas diferencias otra hay, la que cuenta: quien bebe en porrón no se emborracha, porque bebe poco. He visto a payeses acomodados beber el champaña en ciertos porrones especiales, en cuyo pico caben dos botellas. También yo lo he probado, y después de mucho empinar el codo no había bebido más allá de media copa y estaba sacio. Hay más; el porrón es el símbolo de paz en las casas labradoras. Sin que la dueña tenga que ofrecerlo, ni molestarse en alcanzar un vaso de la alacena, cualquiera que entre en una casa catalana del pueblo puede echar libremente un trago. Basta alargar la mano al porrón, perennemente sobre la mesa. Hay un lugar al pie del Montserrat, donde el porrón y la mesa están junto a la carretera, al alcance del viandante. Son los famosos porrones de Abrera. Mas como estamos en Cataluña, tierra de gente ahorrativa, esos porrones son de a cinco litros y no se permite tocarlos sino a quien sea capaz de levantarlos a pulso y beber al garrete.

«Beure a galet», beber al garrete o a pico en vilo, ese es el secreto catalán. Que equivale a hacerlo despacio, sensualmente y en limitadas dosis. A esa pacto todos pueden beber Como la sardana, otra cosa mesurada y abierta a todos. Donde dos mujeres se dan la mano puede mediar siempre un hombre, y una muchacha puede añadirse al ruedo donde haya dos bailarines. Sin que de ello se sigan confianzas ni nada que pueda turbar al prójimo. Si usted bebe, buen provecho le haga. Pero no hay porque cantar, ni meterse en rondas o molestar a los demás. No conozco tierra menos dada al copeo que Cataluña y donde el bebedor inveterado tenga peor cartel. Esas ciudades nórdicas donde, a partir de cierta hora, no se oyen más que cánticos ni se ofrece otro espectáculo que las cuadrillas de beodos, son la antítesis de Barcelona, donde el barrio del vino es limitadísimo y muy concreto el número de sus habituales quienes por otra parte beben vino andaluz. El estadista británico, a medios pelos en cuanto anochece; los profesores italianos trasegando vino toscano en las «bottiglierie»; el militar turco encurdándose concienzudamente de «rakí» aguado, y tantos dignísimos ejemplos más que cabría señalar por el mundo adelante, no harían buen papel en el Principado. So pena de entrar en la cofradía de artistas y demás gente que tiene en poco su propia reputación. Aquí el vino masivo, como ahora dicen, es para una noche esporádica y señalada, es para día de juerga.

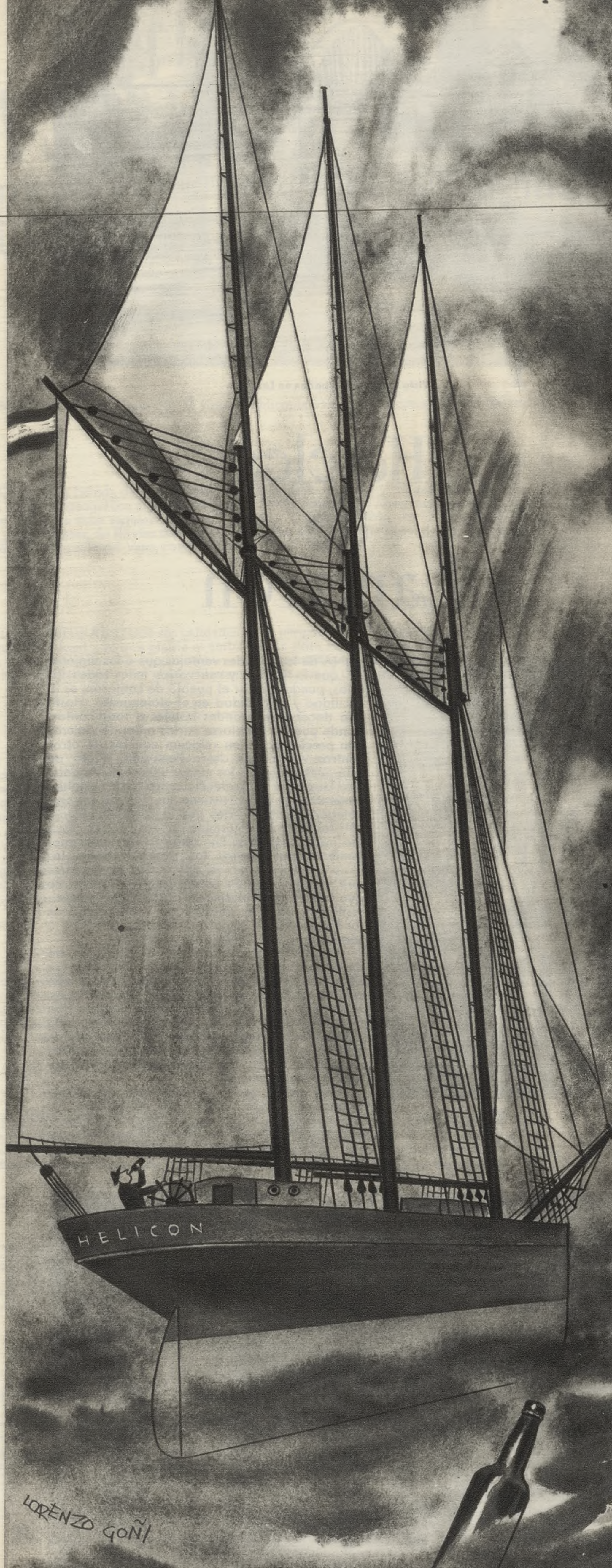
No en vano el «beure a galet» tiene también su acepción peyorativa. Cuando alguien se niega a creer las patrañas que otro le cuenta, es que no quiere beber al gallete. Quizás porque semejante modo comedido de beber implica estar mirando boquiabierto al cielo. Y a los catalanes no les gusta perder el tiempo. No extraña, pues, que Cataluña ocupe un lugar tan señalado en la exportación, con la de los soberbios caldos tarraconenses.

EL CHACOLÍ Y LA GOLETA QUE VINO DE ISLANDIA

POR PEDRO MOURLANE MICHELENA
(ILUSTRACIONES DE LORENZO GOÑI)

CON el capitán en viaje de bodas y la tripulación amotinada vino el barco a la ría. Era a fines de septiembre, hacia San Miguel, cuando zumba allí la primera borrasca del equinocio. Aquella fragata procedía de lejos ya que no de un lugar donde el mundo acaba. Nos traía sales de un desierto en el que nada se oxida y cuya sequedad preserva de corrupción los difuntos. La fragata, si hemos de hablar claramente, procedía de Valparaiso, donde cargó meses antes nitrato del Norte minero de Chile. Nos basta ahora cerrar los ojos para que aquel velero nos dibuje en la memoria su arboladura, su jarcia y su velamen. «Helicón». Este nombre como el de los «Mendis» de Bilbao era de monte, pero con resonancia a sabiduría que es la luz de las cosas. El tiempo, que ha segado y segará tantas torres, segó los palos altísimos de la fragata. Otra como la «Helicón», con motín y con idilio a bordo no veremos. Pero hoy es ayer todavía y navegar urge como urgió más que vivir. Una goleta «Erickson» venía meses después no de Terranova, sino de las brumas boreales de Islandia. El capitán era sueco y sus ojos de un azul volátil como de wikingo injerto en la casta gótica: «Nací en Malmoe, sobre el Sund, nos dijo, pero mi mujer y mi prole son islandesas. Nuestro idioma como algunas islas, segrega soledad y nos tiene ensimismados. No es tan viejo como el vascuence pero nos llega con sus enigmas y sus voces de ayer desde el fondo de las edades. Ha helado el fuego de sus orígenes en un país en el que los glaciares llevan su volcán al flanco. Bajo los témpanos brotan allí geyseres, fuentes termales y sulfatadas a los que ciñe en un abrazo el círculo polar. En las sagas o en el refranero se mira al islandés como al monte con nieve al que le arden las entrañas. El idioma que nos briza las cunas es de linaje gótico con bastardía, como le acontece al grupo escandinavo del Norte. Sé que el oriental rasga más horizontes y sigue a los godos que emigran hasta Crimea. Ese es el que un mitrado con aureola de sabiduría elije para trasladar al habla de los godos el Antiguo Testamento. En Upsala es un tesoro aún esta versión manuscrita en caracteres rúnicos de oro y de plata. El islandés, en cuanto lengua vernácula, con nombrar nuestros afanes de tierra y mar sobre los que el cielo multiplica sus meteoros, ya ha cumplido. A mi goleta que les trae bacalao, su nombre «Erickson» le predestina y en cierto modo le ampara. En Reykiavik nos estimula a todos la estatua de ese navegante que desembarcó en América el año mil. Creo que nadie, ni aún los de aquí, que han arado con sus quillas tanto mar, se adelantó en la empresa a nuestro Wikingo. Erik el Rojo, salía de puerto islandés hacia el Oeste para tocar en tierra verde que se llamó fiordo de Erik, antes de que se llamase Groenlandia. ¿Llegaría también en otro Continente en los cuarenta de latitud a las tierras en que ahora ya pasados siglos se alza Nueva Jersey? Al prestar su nombre a la goleta que les trae bacalao, les visita conmigo, y pues beber es cosa santa, volveremos nosotros a Islandia con pipas de chacolí.

—Gracias, Capitán —respondemos—, pero el chacolí no es vino que merezca tanto. Vd. estuvo en Burdeos y trató de cerca a bebedores de la Gironda que aseguran sus paladares y si un revés se los embota reciben treinta mil luises de oro. Ya los catadores en Medoc o en Sauternes, en Saint Emilion o en Graves, pasan por la vela de armas y la prestación de votos. Obedecen luego a una regla tan monacal como los de la Cartuja o la Trapa. No se sirve la gloria del vino en el solar de Lafitte o en el castillo de Haut Brion sin virtudes de bronce. No olvide a los regimientos que ante ciertas viñas se detienen a rendir honores militares. En la ordenanza chispea en ocasiones tales el regocijo y el tambor mayor lanza su palo a más de cien metros de altura. Para toneles de Saint Jullien, Pauillac o Margot, no menos que para los barcos en su botadura, los ritos bautismales son de ley. Burdeos cuida los paladares de sus catadores como Cremona los violines de museo de los Amati —gran dinastía—, los Guarnerius o los Stradivarius. En el Gotha de los grandes vinos de la cristiandad, los borgoñones y los del Rhin lucen su ascendencia junto a los de Burdeos, metrópoli del Oeste que recibe de ellos en sus venas transfusiones de vida y de trasvida. A un Montrachet o a un Clos de Tart y también a un Johannisberget se le saluda no con la boina con que Holbein ciñe las sienes de Tomás Moro, canciller de Inglaterra y utopista de la gran especie, ajusticiado; no





Vista del «Hotel España» en Lanjarón

Hoteles de Lanjarón

UNA de las grandes ventajas que a los viajeros que lo visitan, y son varios miles todos los años, puede ofrecer el pueblo de Lanjarón, es la facilidad y comodidad en el alojamiento. Hasta una docena de grandes hoteles a todo confort donde pueden instalarse varios miles de viajeros con precios bajos en relación con los de otros centros veraniegos de la Península, hacen de este pueblo uno de los más visitados de Andalucía. La misma competencia entre tantos establecimientos similares, aunque los hay de las tres categorías establecidas por la Dirección General de Turismo, determina que los precios resulten más asequibles. En Lanjarón hay pues alojamiento para todos los gustos y todas las fortunas. Pues también hay casas particulares que ofrecen pensión confortable en familia, lo que resulta particularmente agradable a muchos visitantes, dada la cordialidad y afabilidad de los habitantes de Lanjarón, siempre dispuestos a servir con alma y vida a sus huéspedes.

Así puede asegurarse que en Lanjarón no existe problema de alojamiento. Pero esto se debe principalmente a la actividad que en este sentido desarrolla su alcalde D. Bernabé Pagés, secundado por el primer teniente alcalde don Gregorio Garrido, que vigilan siempre y están dispuestos a corregir cualquier desliz que en este sentido, tanto de los precios como de la calidad de los alimentos o las comodidades en la instalación se les denuncie.

Con hechos, que es el mejor medio de propaganda, sin ruidos ni alharacas periodísticas es como Lanjarón ha conseguido hacerse visitar y querer por millares y millares de personas que lo visitan especialmente durante las épocas estivales.



Una de las sucursales del «Hotel Salud».

Fachada del «Hotel Salud», casa central.



tampoco con la del otro Tomás de nuestro Pirineo, en que el bay suena, la de borla de Zumalacarregui; no con la del bergante de facción o de hando o la del aventurero que se tira al monte para aguzarse el perfil en riscos de altura; no con la foral que es la de una arcadia defendida por miqueletes; no la que recortada de todo vuelo, se niega a sí misma; no con boina alguna, sino con toda la cabeza. Cien vinos en Europa y de ellos veinte españoles nos ayudan a estar y a ser. Pueden como los linajes, en los escudos de armas, ser caracterizados con divisas muy breves. La inscripción y la sentencia admiten que la levedad cantante del rondel y de la balada les preste luz. El estoicismo español nos enseña a capear reveses sin perder la gracia. En cada hombre lo mejor es lo incanjeable bien llevado; en cada vino también. Pero el chacolí es un vino que entre la gente cuitada que lo celebra se ha amanerado. El pan de maíz, la borona con que se amasa el «talo», es el pan del sudra. Nadie entre nosotros se siente disminuído por eso. A la sidra le salva la sidrería con canciones en que la letra es para nosotros

Soña zar beři gogoa
azal orizto, muin betiracoa.

«Viejo el sol nuevo, el propósito bajo la piel amarillenta fibra de eternidad». Y siendo así es irrefutable como la música y hecha además costumbre. En la sidrería el tiempo tarda en pasar porque se detiene a oir. Contra la borona y contra la sidra ha habido denuestos siempre; contra el chacolí, no. Aquel Picaud del Códice calixtino recoge, en el siglo XII, quince voces del vascuence y entre ellas «ardo», vino «Torpemente comen y beben», cuenta de navarros y vascos, Picaud natural de Parthenai le vieux en el Poitou.

—Pero otros elogian —interrumpe el capitán—. Yo me llevo el chacolí. Lo beberé en los días sonados con mi mujer y mi prole.

—Gracias —replicamos—, pero oiga aún. Fué un ingeniero vasco a Caen. Ya instalado este visitante en un hotel de la villa normanda, inquirió del dueño: *Las «tripes a la mode de Caen», ¿serán aquí una obra maestra?*

—Temía —repuso sécamente el normando— esa pregunta. Hay aquí más de uno y más de dos que han dado la vuelta al mundo, como también al mundo del paladar cuya redondez es tan vasta como la del otro. Cuando voy a su país no pido ese producto forestal, el bacalao que ustedes cocinan a la vizcaína. En el Perigord, el «foiegras» o las trufas o en el Bearn, la «garbure», o en las Bocas del Ródano la «bouillavaise». Sí son obras maestras. Aquí lo nuestro no son las «tripes a la mode de Caen». En el mundo del paladar hemos ido lejos y estamos de vuelta.

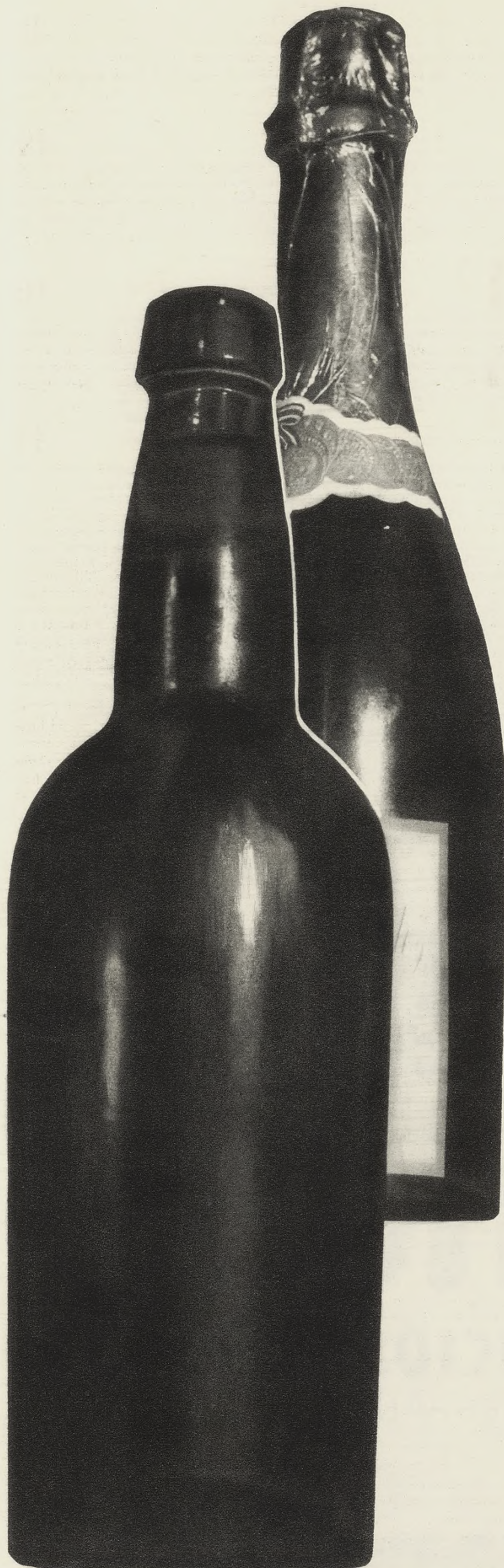
Con el chacolí, los mejores viajeros son ceremoniosos aunque lo beban parcamente. Así Don Guillermo Bowes, inglés, director de Minas e Intendente del Real Gabinete, que sabía mucho y fué naturalista en viaje para escribir su obra «Introducción a la historia natural y a la geografía física de España». En el capítulo «Vizcaya en General» habla de la vid en el Señorío y afirma: «Para comer hay moscateles tan sabrosos como los de Frontiñan en Francia y albillas que tienen el grano pequeño, el hollejo delgado y el gusto agridulce. Para chacolí se plantan seis o siete especies de vides». Pero Bowles, cuando apura este vino agraz, tuerce el gesto. Ve que la vendimia se hace mal y antes de tiempo y el chacolí por eso es acedo y raspa, pudiendo ser chispeante como el champagne. Bowles no atenúa su decepción ni don Carmelo de Echegaray, su escoliasta, tampoco. En Somorrostro, en Baquio, en Alonsótegui, en Lequeitio y en Murueta, se hace un chacolí sin las «agujas que había en el que bebió hace doscientos años el caballero inglés. Al «Itss gaňeko», que D. Fausto Ibáñez de Aldecoa ha logrado de viñedos muy cercanos al mar, se le elogia con un «Parece un Burdeos» — Lo beberemos en Lequeitio y si es de D. Fausto el que su goleta cargue no se le mareará».

¿Qué fué de la fragata Helicon? La flor de los idilios de a bordo granaría sin duda en sucesor ya con años para navegar los siete mares. Y de la goleta «Erickson», ¿qué se sabe, y su capitán, dónde para? Esto se va y ya escribimos:

Si el diablo encanece ermitaño
y nos quita en la boca el beso
Para filtrarlo en teología.
Si al beber como se bebía
no queda el paladar ileso
de las heces de la ambrosía
Si nos gradúa el engaño
doctores en melancolía
¿Dónde están las nieves de antaño?

En la toponimia del pais vasco la vid apenas está, aunque esté por ejemplo en el apellido Maeztu, que se traduce por Móstoles o por Vinaroz. Data en el Señorío de Vizcaya el cultivo del chacolí del siglo XIV. Rigieron después ordenanzas que la Villa de Bilbao dictó para los vendimiadores del vinillo agraz y hubo una cofradía y un santo titular San Gregorio. Nacianceno al que los bebedores de chacolí se encomendaban en sus cuitas. El chacolí de Vizcaya no sale casi de su feudo. Hasta Islandia fué sin embargo, pero no por obra de los que lo cosechan. Fué por aquello de «Fortis imaginatis generit casun». La imaginación, si es fuerte, crea el acontecimiento. Pero el Capitán del Erickson ¿vive?, y, si vive, ¿navega aún? ¿Ríe como reía? — Pues sí, quizá...







LA SIDRA Y EL VELERO QUE IBA A LA HABANA

POR MANUEL SUAREZ-CASO

1

DIGAMOS EN UN principio que el vino es bíblico; la uva, no; la manzana, sí; la sidra, no.

2

LA SIDRA ES la bebida de la nostalgia, antes que nada. El vino y su recuerdo no comportan nostalgia geográfica alguna, porque el vino es bebida universal en que lo importante es beber. La sidra requiere cierta escenografía. Y a ser posible, su luz: un juego de grises y de neblinas, de lluvias tamizadas y flotantes. De esa lluvia pulverizada a la que se suma el halo que sale del vaso, cuando la sidra cae...

3

LA SIDRA NATURAL pierde sus calidades en la peripecia tramontana o trasatlántica. Yo creo que, en el fondo, lo que pierde es ambiente. La sidra sin ambiente —la sidra sin cualquiera de sus múltiples decorados astures— no sabe a sidra. Cuando la bebemos, juegan todos los sentidos y no el del gusto. El corazón, más que el paladar.

4

CREO QUE DOS o tres botellas de sidra llegaron no hace mucho a Bolivia. Unos amigos míos, asturianos trasplantados hace años a la altiplanicie, bebieron allí la sidra. En La Paz, a 4.000 metros de altura. No sé cómo sabrá la sidra a tanta altura, tan cerca del cielo. Pero supongo el temblor y hasta el rito renovado de aquellos asturianos ante las botellas. Más que una alegría debió de ser un dolor. Un dolor de nostalgia infinita. Y supongo también que la cosa terminaría con el cantar a coro, reglamentariamente, simulando con un esfuerzo de entusiasmo la alegría que no pudo imbuirles la muy insuficiente cantidad de sidra. ¿Qué sería? ¿Aquello de *Debaxo del molino — nació el romero, leré — nació el romero, leré...*? ¿O más bien: *Cabranes está en un alto; — Gijón, en una llanura; — Oviedo está entre montañes — ; en el cielo está la luna?* ¿Qué fué, amigos? ¿O fué todo, todo el repertorio: como si dijéramos, la recopilación hecha por Torner?

5

ES POSIBLE QUE la sidra natural cumpla una función social dentro del Principado, al margen de sus especiales cualidades diuréticas. También es posible que contribuya al entrenamiento musical y a la progresión de los orfeones asturianos. E indiscutiblemente, en tanto subsista la costumbre de verter el resto de cada vaso o «culín», apura el elevado grado de humedad que la meteorología ha dispuesto permanentemente sobre la marca astur.

6

A LA POSTRE, esa esplendidez que consiste en desperdiciar el último, posible trago de cada vaso, pudiera perfilarse sutilmente como muestra de la fanfarria astur, si no fuese, quizá, un «ersatz» higiénico. De todos modos, podemos asegurar que la implantación del vaso individual no librará al asturiano de su costumbre.

7

UN SOLO VASO de vino se toma a sorbos, con intermitencias, con descansos: es hasta un modo clásico de beberlo. El vaso de sidra hay que tomarlo de un golpe, quizá para aprovechar la efervescencia (la chispeante bagamar del líquido, una vez batido contra la pared del vaso), quizá para que nos sepa a algo. Quiere decirse que la sidra, en el instante de tomarla, ha de llevar en sí una mínima palpitación de galerna.

8

LOS LAGAREROS —LOS cosecheros de sidra natural— están a un paso de conseguir un punto «standard» en el sabor y la calidad de la bebida. Antes, más al desnudo, más sincera y elementalmente, la sidra salía muy buena, buena, regular, o muy mala. Cada lagarero, a la hora de «mayar» sus pipas, se santiguaba. La calidad del líquido quedaba al albur. Hoy, no. Hoy, con la sidra se ha llegado a ese punto de bondad híbrida, espectacular y mercantil, en que se encuentran los toros bravos y las corridas de toros, sobre poco más o menos. Lo

comercial ha triunfado sobre la naturaleza, por no decir sobre la natural (Antes que los criadores de toros y que los lagareros asturianos y que los naranjeros valencianos de la «washington», los norteamericanos consiguieron que sus muchachas —bonitas, esbeltas, gimnásticas— se pareciesen todas unas a otras, como fabricadas a troquel. No sé si Julio Camba habrá dicho ya algo de esto. Sospecho que sí, porque Camba lo ha dicho todo).

9

PUESTO QUE LA manzana tiene su porción de culpa en la ocasión del pecado original de los humanos, sería conveniente saber hasta qué punto la sidra puede encontrarse afectada por aquella enorme y eterna responsabilidad.

10

EL SR. ARAUJO Costa dijo un día en «ABC», de Madrid, que la sidra tiene el mismo sabor vertida desde lo alto que «desde lo bajo». El Sr. Araújo Costa pudo haber dicho lo mismo de la cerveza —batirla o no batirla—, porque todo va en gustos. Es decir, todo es un problema de paladar, más que de «folklore» asturiano o bávaro.

11

LA BUENA SIDRA está en el centro de Asturias. Las mejores pomaradas se tienden entre el río Sella y el río Nalón. El Nalón es el río minero. El Sella, el que se civiliza y aprende Derecho Romano en Cangas de Onís. Después, las mejores factorías sidreras llevan estos nombres: Infiesto, Nava, Colunga, Villaviciosa, Noreña y Colloto, entre otros. Quizá Nava sea lo que Béjar en los paños o Jerez en el vino.

12

NO HAY CONTRASENTIDO en utilizar un vaso enorme para ni siquiera promediarlo. Hace falta una superficie amplia (la pared del vaso) donde batir la sidra y una boca amplia que garantice la caída del chorro dentro del vaso. En la vida del astur, en general, hay muy pocos contrasentidos.

13

EL MEJOR Y más sabroso marisco es el erizo, que sólo se come en Asturias. El erizo es pura esencia marítima. Al comerlo, nos pasa por la boca como un trozo de océano, incluso con su dosis de «Goolf Streem». Ningún otro marisco, que a eso íbamos, exige, como el erizo, el acompañamiento de la sidra natural. Son inseparables.

14

UNO PIDE PERMISO para hablar de Gracián, quien dijo —la cita es de memoria— algo así como que las cosas había que echarlas al alto para comprobarlas. Uno sospecha que aludía a la sidra, naturalmente.

15

LA SIDRA CHAMPANADA, champanizada, achampanada o espumosa, es la bebida de las Navidades en Cuba o en México, en Puerto Rico o en Santiago de Chile. Suele ser, también, bebida de las Navidades en Madrid y en toda España. Pero la gran función sentimental la cumple al otro lado del Atlántico, entre los asturianos emigrantes y entre aquellos que sin ser asturianos se han dejado influir por sus costumbres.

16

EN EL TAPONAZO del champán hay siempre un clímax de alegría. En el de la sidra champanada, si suena allá por el Caribe, con Navidades o sin ellas, un punto de melancolía. Tras el semblante alegre de quien va a beber la copa de sidra, está muchas veces la nostalgia del valle aldeano, con el pensamiento en la lejanía y en las cosas primeras. Y en el mito familiar. Con la xana, sobre el agua de la fuente, devanando su inacabable madeja de hilo de oro.

17

LA SIDRA CHAMPANADA, con su propensión a la burbuja, puede impunemente subir a la meseta —subir el puerto— y cruzar el Atlántico —cruzar la mar salada—. No pierde, sino que gana con el viaje y la distancia, al menos por la efectividad emotiva que porta y su reminiscencia de supuesto folklore. La otra, la natural, no. La otra, amigos, hay que tomarla allí, en un lagar altozano de Caravia —peralto, nos diría Ortega—; entre los carbayos de Nava; en la orilla truchera del Piloña, por el largo valle de Infiesto, o quizá subiendo a Cabranes .. O bajando de Cabranes a Villaviciosa, mientras suenan a un lado los latines de Valdediós. Allí, en Villaviciosa, hay un chigre famoso —y siempre con buena sidra y buen jamón y buenas truchas— llamado «El Congreso», no sabemos si como homenaje a D. Alejandro Pidal, quien fué en Madrid presidente del Congreso, sobre ser de Villaviciosa por la estirpe y la casa. Pero en Villaviciosa —que se rodea de las mejores praderas de España y de las mejores terneras de la Península—, a poco de comenzar la ría está la Espuncia. Y de la Espuncia salían los veleros con sidra espumosa para La Habana —Adriano del Valle lo recuerda en verso, porque su abuelo era patrón de uno de estos barcos— y sale hoy un barquín gracioso llamado «El Gaitero», que en el Musel transborda al «Magallanes» y a otros trasatlánticos las cajas de sidra consignadas a Cuba. A veces, con la sidra, por la misma ruta oceánica, va, se escapa este mi corazón nostálgico de un Caribe al que intuye y sueña...



En las horas felices





LICOR

43

378

EL MEJOR LICOR DE TODOS LOS TIEMPOS



TEXTOS DE
J. H. SAMPELAYO
FOTOS: BASABE

En un itinerario de lo bello, lo erudito, lo alegre y lo gracioso de Madrid, hay que colocar con el Prado, la Biblioteca Nacional, las tabernas con folklore y las calles antiguas, al «Museo Universal de Bebidas»: Pedro Chicote, que es otra maravilla.



Todos los rones de América, más de setecientos, andan por estos estantes en ancha hermandad de países. Sobre sus raras y multicolores etiquetas parece surgir todo un mundo de danzas y canciones mientras se va bebiendo una botella.



Rones, whiskys y otros ardientes líquidos filipinos en filas firmes y exactas despertando deseos en los bebedores, curiosidades y nostalgias de tierras y mares en abstemios. Original museo con 6.000 «incunables, raros y novedades».



Miles de años en la estantería filipina. Cuello a cuello los días españoles y los americanos, los de la invasión y los de la independencia con los más variados sabores. Con ellos Uruguay y Guatemala, Santo Domingo y Holanda con la nupcial botella de Juliana y Bernardo.



Con sonrisa —la tristeza va por dentro— Perico Chicote contempla su botella fundacional, Es un «Para ti» brasileño. Corría 1916 cuando el Embajador del Brasil en Madrid se la regalaba a Chicote que aquel día como ayudante de barman en el Ritz servía un cocktail de la embajada brasileña.



Hay botellas de cristal de roca o de fina porcelana con signo de nobleza, las hay también de madera o de paja. Esta es una de ellas, botella tagala con licor de coco que un militar español trajo de Filipinas hace ya muchos años y que nunca se beberá. Es uno de los «raros» del M. Chicote.



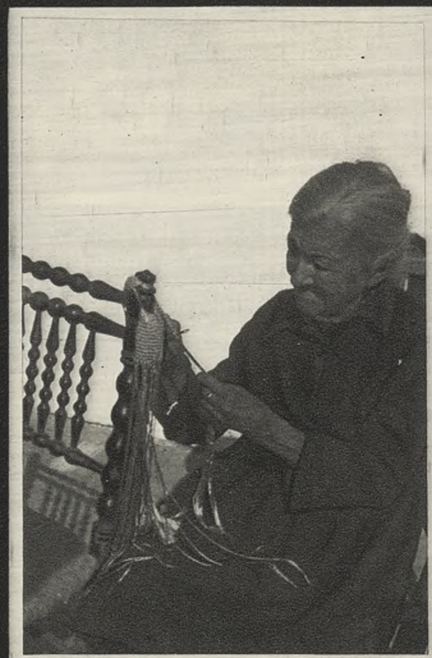
192 botellas, frascos y barriletes representan al Méjico bebedor, que se lleva la palma con las tequilas. Perico Chicote conserva una botella de tequila de 1842. Su casco representa a una imagen de la Virgen de Guadalupe.

Todo el mundo desde Corea americana o roja, la Rusia de los Zares o los soviets, con las botellas que representan los dioses de los incas y los coñacs de la dulce Francia, están aquí en los estantes de este museo. No falta nada, nada en absoluto. Aquí, cada botella es un recuerdo, una historia triste a veces aunque su contenido sea alegría, otras divertida y siempre interesante de escuchar de labios de su dueño.

UNA DE LAS GRANDES NAVES DE LAS CELEBRES BODEGAS DE FERNANDO A. DE TERRY, QUE ALMACENAN LAS SOLERAS DEL COÑAC «CENTENARIO».

LAS BODEGAS Fernando A. de Terry S.R.C.





CENTENARIA TEJIENDO LA MALLA DEL GRAN COÑAC «CENTENARIO».

DETALLE DE UNO DE LOS GRANDES SALONES DE LAS BODEGAS DE FERNANDO A. DE TERRY, EN PUERTO DE SANTA MARIA.



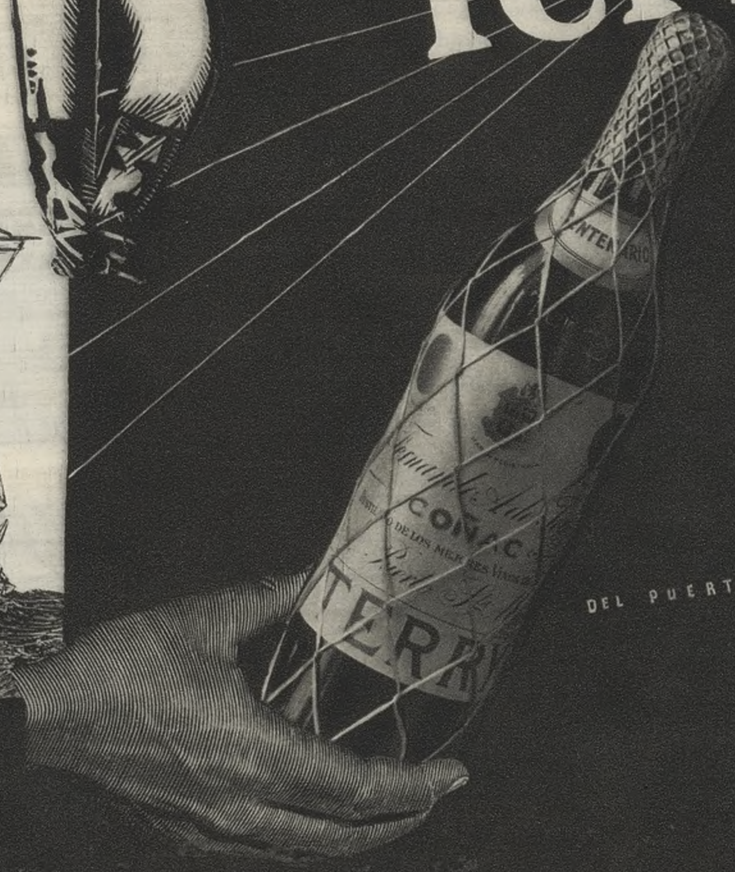






CENTENARIO

Terry



DEL PUERTO DE SANTA MARIA.





Curioso detalle del puerto de Motril.

MOTRIL

MOTRIL sorprende siempre, porque no se espera encontrar de pronto una gran población donde las guías de turismo apenas si marcan con una cruz el cruce de varias carreteras o pintan unas palmeras y un ingenio de azúcar de caña.

Sin embargo, Motril es una auténtica estampa tropical en el álbum granadino. Se extiende junto al más azul Mediterráneo y tiene como fondo el níveo picacho de la Veleta. Su vega, sus plantaciones de caña de azúcar, sus huertos de claveles que se exportan al extranjero, las melenas de humo de sus ingenios azucareros, hacen comprender a la primera ojeada lo que es Motril: una villa hermosa, industrial y próspera.

En nuestro viaje por aquella región hemos cambiado impresiones con don Fernando Moreu Díaz, alcalde de Motril, ingeniero industrial, y hombre cordial y deseoso de engrandecer a su tierra, quien nos esboza el programa de grandes actividades que piensa imprimir a la villa. «En el aspecto politicosocial vamos a construir centenares de viviendas económicas. Asimismo se va a la construcción de un matadero municipal y mercado, saneamiento de algunas calles, ampliación de la Casa Ayuntamiento, edificio para Correos y Telégrafos. También pensamos ofrecer a la Dirección General de Turismo un solar en el lugar más bello de la comarca para que construya un parador, en cuyas inmediaciones se edificará la estación de Autobuses».

Entra también en los planes del recien elegido alcalde de Motril las correcciones de ramblas que impidan las periódicas inundaciones que tantos daños y víctimas suelen causar en Motril y su comarca. Y en el orden espiritual y cultural no es menor el plan del Sr. alcalde. Tiene el proyecto de actualizar para que las conozcan las nuevas generaciones, las obras poéticas y literarias de grandes ingenios locales, como el cardenal Belluga, Francisco Javier de Burgos, Gaspar Esteva y otros. Es de esperar que haga mucho por su pueblo quien tiene el entusiasmo y la fe del Sr. Moreu, que sueña con el engrandecimiento de Motril.



La playa de La Azucena en un día estival.



La Explanada con la ermita de Sta. M.ª de la Cabeza.



Plaza y estatua del Cardenal Belluga. →



La Literatura, el Vino y los Vinos

SELECCION POR RAFAEL VAZQUEZ ZAMORA

ESTE vino de Tarragona, que sólo cede ante los de la Campania, rivaliza con los de Toscana.

MARCIAL: *Epigramas.* L. XIII. 118.



Los viñedos lacetanos son los más renombrados en los españoles por la abundancia de vino que dan, pero los de Tarragona y del Lauron, por sus cualidades especiales refinadas, así como los de las Islas Baleares, se comparan con las primeras marcas de vinos italianos.

PLINIO: *Historia natural* (XIV, 71).



Tarragona, la rica en vides, cuyos vinos sólo ceden ante los del Lacio...

SILIO ITALICO: *Púnica* (III, 396,70).



España es vencida por la Galia en abundancia de vinos, trigo y carne, pero la vence en bondad en el sabor de ellos.

CLAUDIO PTOLOMEO ALESANDRINO: *Geografía* (siglo II d. de J. C).



Añejo, manzanilla, amontillado, tinto,
oloroso, blanco, griego, clarete...

(Zéjel, XXIX.)



Anoche nos reunimos de tapadillo
e hicimos mesa redonda entre diez personas
con diez copas, cada uno con la suya.

(Zéjel, XXV.)



Tiene también Valencia el muy generoso vino de Murviedro, que antiguamente se llamaba Sagunto, y en el tiempo de esplendor de los romanos estaba en su florecimiento y se extendía casi hasta el mar; pero que ahora, como otras, decayó y ha disminuído. De la villa de Alicante se saca una gran cantidad de vino muy exquisito para Inglaterra y Alemania, que carecen de él. Igualmente, naves enteras con uvas pasas secadas y muy bien preparadas por los sarracenos se esparcen por toda Europa hasta Inglaterra, Francia, Alemania, Italia, etc...

En el Monasterio de Cartujos llamado de Santa María de las Cuevas, cerca de Sevilla, vimos también una amplísima bodega, en la cual había noventa y tres tinajas rebosantes de vino. Creo ciertamente que tres tinajas de aquellas bastarían para llenar dos carros de Nuremberg. Contenían un vino tan delicioso como la malvasía.

Hay en las afueras de la ciudad, al otro lado del puente construído con barcas sobre el Betis, un barrio extensísimo llamado Triana, en donde se fabrican tan grandes vasijas de barro que en muchas de ellas caben doce o trece ánforas de vino. Si no lo hubiera visto, difícilmente lo hubiera creído.

...En el Monasterio de Guadalupe nos acompañaron a la inmensa bodega, cavada hacia lo más profundo del monte, donde contemplamos unas cubas descomunales y una tinajas enormes llenas de vino. Luego nos llevaron a otras dos bodegas no menores...

JERÓNIMO MÜNZER: *Viaje por España y Portugal* (1494-1495).



Cuando muera, estas son mis instrucciones para el (entierro:
Dormiré con una viña entre los párpados;
que me envuelvan entre sus hojas como mortaja
y me pongan en la cabeza un turbante de pámpanos.

(Zéjel, XC.)

(Estos versos son del poeta arábigo-andaluz Aben Guzmán, que vivió entre los años 1100 y 1160 en Córdoba. Se ha utilizado aquí la versión de Emilio García Gómez.)



Y lo que decía de la mezcla de los vinos, también hace poco al caso, porque el muy harto, si no bebe, no se embriaga por varios manjares que coma; y el que bebe mucho, luego padece lesión en el seso, porque el vino, como por natura es más liviano y caliente luego sube a la cabeza y por esto se heredan vinos mezclados, porque no suban súbitos y diversos calores que con la extrañeza y fuerza doblada ofenden, lo cual en el manjar no se teme, porque sus vapores no suban con ímpetu sino templadamente y comenzando a hacer la digestión.

PEDRO MEXÍA: *Diálogos* (Sevilla, 1547).



—Se me hace tarde; dadme un traguillo si tenéis para consolar este estómago que tan desmayado anda de continuo.

—¡Y qué tal lo beberéis, madre mía!—dijo a esta sazón la Escalanta, que así se llamaba la compañera de la Gananciosa.

Y descubriendo la canasta se manifestó una bota a modo de cuero con hasta dos arrobas de vino, y un corcho, que podría caber sosegadamente y sin apremio hasta una azumbre; y llenándolo la Escalanta, se lo puso en las manos a la devotísima vieja, la cual tomándole con ambas manos, y habiéndole soplado un poco de espuma, dijo:

—Mucho me echaste, hija Escalanta, pero Dios dará fuerza para todo.

Y aplicándoselo a los labios, de un tirón, sin tomar aliento, lo trasegó del corcho al estómago y acabó diciendo:

—De Guadalcanal es, y aún tiene un es no es de yeso el señorito. Dios te consuele, hija, que así me has consolado; sino que temo que me ha de hacer mal, porque no me he desayunado.

—No hará, madre—respondió Monipodio—porque es trasañejo.

CERVANTES: *Rinconete y Cortadillo.*



Probemos lo del Pichel.
¡Alto licor celestial!
No es el aloquillo tal
Ni tiene que ver con él.
¡Qué suavidad!, ¡qué clareza!
¡Qué rancio gusto y olor!
¡Qué paladar!, ¡qué color!
Todo con tanta fineza.

BALTASAR DE ALCÁZAR.



(Quevedo, que acompaña al autor en un paseo por Madrid durante un sueño, le pregunta:)

—¿Qué especie de retablos es ésta, que he contado seis o siete en esta calle, que ni son boticas, tabernas ni figones y lo parecen todo?

—Estas, amigo muerto—le respondí—, son reposterías de revolcar sesos, tiendas de hacer irrisible la razón, lonjas de la embriaguez, oficinas donde se labran los tabardillos y calenturas ardientes, tablados en donde se rifan las cólicas y reumas, puestos para disponer muertes repentinas, y, últimamente, feria general, en donde con las apariencias de calor saludable se compran las prácticas recetas de enfermar, morir y emborracharse. Repara y las verás más asistidas que los templos, y son tan brutos los cortesanos que se aporrean y madrugan a morir unos antes que otros. En cada casa de la Corte se destina un aposento para embalsamar esos julepes y arropes. Se ha hecho razón de Estado la borrachera, y pasa por cortesano montés y político zafio el que no hace provisión abundante de esas zupias; éste es el vicio que se enseñorea más de los hombres; considera tú cual estará el seso de esas gentes ahumado a toda hora de mistelas, aguardientes y rosolíes. ¿Qué progresos, qué resoluciones dará un cerebro acalorado con estas lumbres? ¿Y qué discursos hará un talento agobiado con la pesadez de espíritus tan extraños? Los más juiciosos usan destempladamente de estos licores... Creen que no se puede vivir sin atizar los estómagos con esta maldita yesca. Invención ha sido del demonio para postrar los ardores de los castellanos, el fuego de los andaluces, los obstinados ardores de los catalanes y los rebeldes espíritus de los valencianos.

TORRES VILLARROEL: *Visiones y visitas de Torres con don Francisco de Quevedo por Madrid*, 1746.



Le dimos un vaso de nuestro excelente vino de Málaga... Probando el vino levantó el vaso y lo miró al trasluz con expresión de asombro. Luego se lo bebió de un trago y dijo: «Ya hace muchos años que no he probado un vino igual a éste. Es un excelente tónico para el corazón de un viejo.»

WÁSHINGTON IRVING: *Cuentos de la Alhambra.*



EL ALMA DEL COÑAC ESPAÑOL

POR ALBERTO INSUA



ILUSTRACION DE SAEZ

La vida del *cognac* francés comienza a fines del siglo XVII. Su historia ha sido escrita por R. Delamain *(Histoire du cognac)*, glosada por Maurice des Ombiaux en *Le Gotha des vins de France*, y deliciosamente resumida por Fernando Vela en su libro *El grano de pimienta*, uno de cuyos jugosos capítulos se intitula «La muy francesa historia del coñac». Pero la biografía del coñac español, que abarca unos ochenta años, está esperando a su autor, al que no habrán de faltarle antecedentes y documentos, pues se los ofrecen las publicaciones y el archivo de la casa jerezana de «Pedro Domecq».

Precisamente, es en esta casa donde nace nuestro coñac. A don Pedro Domecq Loustan se debe la introducción en España de una industria hasta entonces exclusivamente francesa. En 1730 funda M. Pierre Domecq Lembeye una casa que llevará, españolizado, su nombre y que se consagrará a la producción de los inimitables vinos que han dado fama universal a Jerez.

Pero no se trata, como pudiera creerse, de un simple propósito de imitación. No fué aquello de decirse: «Lo que se obtiene con la destilación del vino de la Charenta, ¿por qué no obtenerlo con el vino de Jerez?» Después de todo, el coñac no es otra cosa que un aguardiente de vino que, manipulado en ciertas condiciones, recibe el nombre de *cognac*. Todo el secreto del coñac, del bueno, del legítimo, se reduce a «dejarle dormir» en unas pipas de madera de roble, de un roble especial, el limusino, pues el americano le comunica su amargura, y los robles rusos, alemanes y austríacos no ceden su tanino, por donde «el aguardiente está en ellos como en un vaso de vidrio y no le es posible envejecer».

No era asunto imposible, ni siquiera difícil, para don Pedro Domecq Loustan adquirir en el Limousin unas cuantas cubas de esa madera prodigiosa, transportarlas a Jerez y derramar en ellas el aguardiente del vino de sus pagos, «dejándole dormir».

Pero no sucedió la cosa de este modo. El coñac español se debe, como tantos otros descubrimientos del hombre, a esa fuerza o demiurgo misterioso que se llama el Azar... He aquí que unos comerciantes británicos solicitan de la casa Domecq la fabricación de un alcohol de vino a bajo grado. Llega a Londres el producto y los compradores lo estiman excelente. Pero «les resulta demasiado caro». Piden en el precio una disminución que el industrial de Jerez no puede concederles por haber elaborado ese alcohol con sus mejores vinos y en cantidad harto elevada de ellos. No ceden los ingleses, y el producto retorna a su punto de partida, donde «dormirá» varios años, hasta el día en que lo «despierte» un visitante de las bodegas, francés y amigo de la casa, el cual, impuesto de la *petite histoire de cet alcool laissé pour compte*, va y pide probarlo... Y no bien lo hace chasquea la lengua, se le alumbran los ojos y exclama: «*Mais, mon Dieu, c'est un cognac magnifique!*» Había nacido en España el coñac...

Ahora bien: este hallazgo del coñac español equivalía, por decirlo así, al de un nuevo mundo o continente del *cognac*. Las dos Charentas a un lado, como madres de la insuperable bebida hidroalcohólica. Y al otro lado, y desde entonces, Jerez, elaborando su coñac, que no era copia, reproducción o imitación del francés, sino «creación»—entiéndase bien—de un tipo de coñac hispano, semejante al de las Charentas en sus métodos de fabricación y «añejamiento», pero distinto por la naturaleza propia de la uva de Jerez y las condiciones particulares del clima de esta comarca española. Toda imitación es un fracaso. Las grandes obras de la industria y del arte poseen un sello o alma intransmisible. Tales son los casos del *cognac* charentés, del *champagne* de Reims y de Epernay, del habano de Vuelta Abajo y de otros productos que hacen las delicias de los gastrónomos y de quienes, si no lo han leído, ponen en práctica el «arte de fumar» del buen poeta Augusto Barthélémy.

Si Fernando Vela se lo propusiera podría añadir a su «Muy francesa historia del coñac», la «Muy jerezana del coñac español». Yo sé que se fabrica coñac en todas partes, en Alemania, en Austria, en Hungría, en Italia y en ambas Américas, y que ningún coñac, dentro de los legítimos, se parece a otro coñac. Pero como para gustos se han hecho colores y... coñacs, confieso que mi paladar se ha acostumbrado al nuestro, al de Jerez, siempre que no sea abocado y tirando a dulce, sino *seco*, que es cuando merece el nombre de coñac. Y me permito sostener que, aparte los mercados nacionales, que domina por completo, el coñac español es el de mayor consumo en todas las Américas hispanas. Personalmente lo he comprobado en Cuba, en la Argentina y en el Uruguay. Son los coñacs españoles los que se consumen en los cafés, en los restaurantes, en los bares, en las bodegas habaneras y hasta en las pulperías de la Pampa. En banquetes de la más alta categoría, en los hoteles de lujo y en el «Jockey Club» de Buenos Aires, he visto competir a nuestras grandes marcas de coñacs con las más antiguas y famosas de los *crus* o pagos de la Charenta: el *Fine Champagne*, el *Borderies*, el *Fins-Bois* y el *Bons-Bois*...

Y en cuanto a precios en aquel mercado, por ahí se van las marcas españolas con las francesas. Desde luego, el coñac ordinario, corriente, pero legítimo, que se consume en Hispanoamérica procede todo de Jerez. Claro que no faltan, sino que abundan, los coñacs artificiales y los falsificados, pero esto es otro asunto que prefiero eludir.

El hecho incontrovertible, a todas luces halagüeño para nuestra industria vinícola, es que existe, desde hará pronto un siglo, un coñac español con su genio propio, que es sin duda un reflejo del *genius loci*, pues la uva de los pagos jerezanos no puede ni tiene por qué parecerse a la uva de las dos Charentas. El mismo fruto cambia en sus matices de sabor según las tierras, los cultivos y los climas. Si los grandes bebedores del coñac francés han llegado a distinguir en el mismo dieciséis sabores, creo que en el nuestro podrían reconocerse otros tantos. Y tal vez más, habida cuenta del número de los buenos coñacs que se elaboran en Jerez y en otras comarcas de la Península.

No es cosa de entrar en comparaciones, sino, por lo contrario, en «distinciones». El coñac español tiene su «personalidad» perfectamente definida. En lo que han seguido nuestros fabricantes a los franceses—me refiero a los óptimos—es en el método de elaboración y en lo de respetar el principio de que un coñac que no reposa, que «no duerme» en su buena cuba de roble, impregnada de viejos sabores, no es un verdadero coñac. Porque la cuba—como escribe Fernando Vela en su admirable ensayo—«no sólo contiene el coñac, sino que también es agente de su metamorfosis: le alimenta, le clarifica, le dora, le madura». Un coñac improvisado, hecho de prisa, no será nunca un buen coñac. Yo sé de coñacs jerezanos, cuyas «madres» reposan en las cubas hace más de quince lustros.

Ahora bien: los bebedores de coñacs que aciertan a distinguir por sus efluvios, por sus éteres, por las calidades más sutiles de su *bouquet*, a un buen coñac de otro semejante, constituyen una minoría. Porque existe—aunque esté por escribir—un «Arte de beber coñac», y este arte, que es el de los «virtuosos» del coñac, no son muchos los que lo practican.

Recuerdo haber debatido este asunto en la sobremesa de un fastuoso festín en casa de un Lúculo contemporáneo. Platos inmejorables, vinos selectos, café de Puerto Rico, cigarros de Vuelta Abajo y un coñac español viejísimo, aterciopelado, «glorioso», digno de competir con aquella «Fine» de 1811 de la «cave» de Eduardo VII, que entendía como nadie de cigarros y de *brandys*.

Pues bien, servido el coñac en las templadas copas con anchura de ánforas, a un señor que estaba a mi derecha le bastaron dos sorbos, casi sin intervalo entre uno y otro, para consumir el suyo. Eramos—somos—amigos y me permití decirle:

—Es una lástima; pero usted, que es un buen gastrónomo, no sabe beber coñac.

—Es posible. Pero, aunque supiese beberlo, ¡es tan efímero el placer que depara el coñac! Por mucho que usted lo retarde, no pasará de un par de minutos o tres. En cambio, el cigarro, este «Hoyo» que me estoy fumando, me va a deleitar durante media hora, y acaso más.

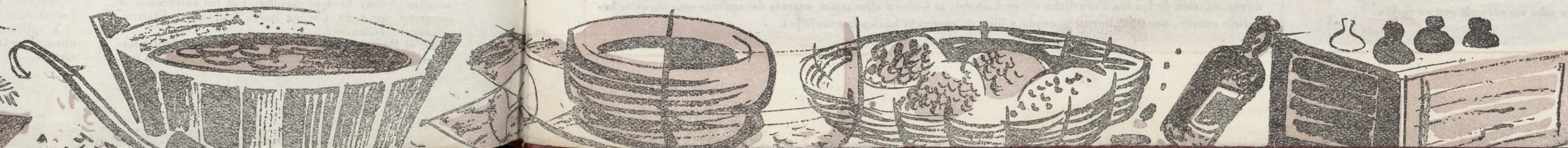
—Pues bien—insistí—. Si usted bebiese como fuma, recreándose, extasiándose, el placer del coñac rivalizaría, si no en extensión, en intensidad y delicadeza con el del cigarro. Ese placer no es meramente gustativo. Mirar el coñac en la copa, apreciar su transparencia de topacio o de ámbar; aspirar su aroma; no tomarlo de prisa, sino lentamente, a pequeños sorbos, que se guardan unos segundos en el paladar, son, amigo mío, otras tantas delicias que usted ignora o que usted desdeña...

La respuesta de mi amigo no pudo ser más elocuente. Se hizo servir una segunda copa de coñac y tardó más de un cuarto de hora en consumirla.

Y es así como debe tomarse el coñac. Sobre todo, cuando se trata de uno de esos coñacs que han ido formándose—y transformándose—en sus cubas jerezanas, hoy día y desde hace tiempo de tan viejas maderas, de tan noble origen como las de ese roble limusino que representa en este aspecto lo que los violines de Stradivarius en el arte musical.

Las cubas de la Charenta, embebidas secularmente por sucesivas cosechas, se venden—o se vendían—a precios casi «astronómicos». Mas no faltó cosechero de Jerez que adquiriese alguna, o varias, y de este modo se apoderase del «espíritu» del coñac francés y le infundiera el latido y el acento del «alma» española.

Hubo primero comunicación entre el continente y el contenido, transfusión más tarde. Y por fin se produjo esa maravilla de nuestro coñac, con su gusto, con su genio propio, y que es, sencillamente, uno de los mejores coñacs que existen y que más se consume en todos los países de nuestra lengua, ya que el pensar y el hablar en español, es lógico que incite, asimismo, a beber en español...



PINOS PUENTE, MIRADOR DE LA VEGA GRANADINA

La provincia de Granada es excepcional por todo, muy especialmente por su privilegiada situación geográfica y topográfica. Y dentro de la provincia esta villa graciosa de Pinos Puente, graciosa por su nombre y por la especial situación de su suelo, es un pueblo fundamentalmente agrícola y ganadero, casi aledaño a la capital de la provincia. Puede decirse que constituye un barrio de Granada, por los frecuentes y magníficos medios de comunicación de que dispone.

Situada a los pies de la Sierra Elvira, en la ribera del río Cubillas, Pinos Puente es un perpetuo mirador de la vega granadina, en cuya contemplación parece recrearse. Hace, porque puede hacerlo, alarde del prodigio de sus pródigas sierras, cuya fertilidad proporciona a la ganadería de Pinos Puente uno de sus más saneados medios de fácil subsistencia, lo que supone una riqueza natural de que disponen sus prilegiados habitantes.

Pero la tierra por sí sola no produce la riqueza suficiente si no se le administran los cuidados que ella reclama y necesita para rendir pródigamente sus frutos. Por eso cuenta Pinos Puente con industriosos y hábiles agricultores que saben extraer de la tierra el máximo rendimiento. Y como si esto fuera poco, la Hermandad Sindical de Ganaderos y Agricultores, que rige con entusiasmo don Manuel Agudo Villodres, nombrado por aclamación de los asociados por su rectitud y competencia, se encarga de orientar y encauzar las actividades de sus afiliados con objeto de que obtengan cada vez mayores beneficios, al tiempo que les proporciona útiles de labranza, abonos, semillas, cuyos cupos se encarga de distribuir.

Y puestos a decir algo de la Hermandad de Labradores de Pinos, no debemos omitir que se está ultimando la adquisición de un moderno equipo de sondeo para la más fácil extracción de aguas para el riego de la vega. También se proyectan trabajos para la toma de aguas del Canal de Fontana, que puede incrementar mucho las zonas de regadío, con los consiguientes beneficios.

En todas las mejoras de la comarca de Pinos ha tenido especial interés la intervención del alcalde presidente, que desde hace casi una docena de años viene rigiendo los destinos del Ayuntamiento. Don Alberto Sánchez Sánchez ha realizado, y está realizando, muchas obras de interés público, tanto en la urbanización de calles como en la construcción de viviendas y otras mejoras que Pinos Puente sabe agradecerle con su cariño.

CAMARA SINDICAL AGRARIA DE GRANADA

En todo se descubre claramente la influencia que la vega de Granada sigue ejerciendo sobre la ciudad. Uno de los síntomas es la gran influencia que tradicionalmente tiene la Cámara Oficial Sindical Agraria. Es un organismo sometido a las normas que rigen todos los de su clase, pero su importancia social radica en la gran cantidad de miembros que controla y dirige: es lo campesino y hortelano que sigue manteniendo secularmente su influencia dentro del núcleo urbano de la ciudad.

Cierto es, y justo consignarlo en su honor, que la Cámara Sindical de Granada está regida por un grupo de técnicos que dedican sus afanes al estudio y rápida solución de cuantos problemas puedan afectar a los sindicados tanto de carácter profesional como administrativo o económicosocial.

En la competencia y eficacia de su presidente, don Luis Gutiérrez Egea, asistido por el vicepresidente, Taboada Alcántara, y el Secretario infatigable y muy enterado de los problemas característicos de la Entidad, don José Castillo, han logrado la cohesión de la Cámara y su arraigo entre los labradores granadinos, que acuden al organismo con la seguridad de que ha de protegerlos en sus necesidades y aspiraciones.

Realmente no se puede hablar de temas granadinos sin que sea necesario resaltar la importancia que para la capital granadina tiene este Sindicato de campesinos que mantiene a través del tiempo todas las virtudes sociales de las hermandades medievales de campesinos que fueron tradicionales en Andalucía y llegaron con su organización hasta los tiempos modernos.

EN BAZA HAY CASAS BARATAS

Entre los partidos judiciales de la provincia de Granada, el de Baza, cuya capital, con sus buenos 19.000 habitantes, constituye una de las poblaciones verdaderamente importantes de la provincia, tiene una gran tradición y una gran importancia en la Historia. Con sus siete florecientes municipios, que agrupan un total de cincuenta mil almas, bien puede considerarse la capital de Baza como una de las más prósperas y populares de la región granadina.

Tanto por las actividades de su Corporación Municipal como por la laboriosidad proverbial de sus habitantes, Baza ha alcanzado en los últimos años un índice de progreso, tanto en su urbanización como en el mejoramiento de la vida cultural y espiritual de sus habitantes, que bien merece ser considerada entre los pueblos andaluces que más se han preocupado de elevar el nivel de vida y ponerse a la altura de las villas rurales más prósperas de Andalucía.

Entre las obras realizadas en la villa más recientemente figuran 116 viviendas baratas, construídas con el apoyo del gobernador civil y el Instituto Nacional de la Vivienda, y otras obras importantes que contribuyen tanto al mejoramiento urbano como espiritual y cultural de la comarca granadina, en la cual la villa de Baza tiene una bien ganada representación por su laboriosidad y nobleza tradicionales.

ALFACAR, TAHONA DE GRANADA

Con un nombre de clara etimología árabe, la villa de Alfacar, situada en la falda del Aljaguara, a unos seis kilómetros de Granada, distancia que los alfacareños se andan con facilidad por la fuerza de la costumbre, es uno de los lugares más pintorescos y sanos de la provincia, como lo demuestra el que se haya emplazado en sus inmediaciones un gran sanatorio antituberculoso.

Por otra parte, Alfacar, con sus tres mil habitantes, es una especie de gran fábrica de pan—60 tahonas funcionan en su recinto—que día y noche elabora el sabroso «pan de Alfacar», muy acreditado en Granada y toda su comarca.

Y no sólo es la elaboración de pan la especialidad laboriosa de los alfacareños. Son también muy expertos hortelanos. En su vega fértil cultivan con mimo toda clase de cereales, hortalizas y leguminosas. Y en sus inmediaciones nace la popular fuente de Albinodemar, que surte de aguas incomparables a los barrios granadinos del Albaicín, Bizna y otros.

Pero, para con sus expertos panaderos, su rica vega y sus aguas cristalinas, tiene la villa de Alfacar un alcalde activo y entusiasta, don Antonio Marín Torres, que, tanto en el orden de la estética urbana como en el espiritual y cultural, se ocupa con desvelo de que su municipio esté a la altura de cualquier capital de provincia.

Desde la apertura de nuevas escuelas con viviendas para maestros a una nueva Casa Ayuntamiento, el encauzamiento del río Haya que pasa por el centro de la villa, hasta la construcción de los depósitos para agua potable con una capacidad de medio millón de litros, red de distribución de agua y urbanización de varias calles, con una casa para el médico, con su clínica, son parte de las obras llevadas a cabo por la actual Gestora Municipal. Obras que con la Cruz de los Caídos, en el pico más alto del Aljaguara, importan más de un millón de pesetas, que el alcalde y la Corporación fueron sacando de los presupuestos ordinarios sin créditos ni otros medios de recaudación de fondos. Pues dicho sea en honor de la Gestora alfacareña, además de realizar esas obras de beneficio común, tiene totalmente saneada y libre de cargas la hacienda municipal.

O.E.S.T.E
BATLLES COMPTE

No hay fiesta completa si no la bautiza

con

CODORNIU

BODEGAS DESDE 1551 - CAVAS DESDE 1872

SAN SADURNI DE NOYA

